

STATISTIQUE

GENÉRALE ET PARTICULIERE

DE

LA FRANCE ET DE SES COLONIES.

T. I.



NOMS DES AUTEURS *qui ont travaillé à la* STATISTIQUE DE LA FRANCE, *avec l'Indication des différentes Parties que chacun d'eux a traitées.*

PEUCHET, Membre du Conseil de Commerce au Ministère de l'Intérieur, et de plusieurs Sociétés Savantes. — *Le Discours Préliminaire; l'Industrie, les Arts et Métiers, les Manufactures et Fabriques; le Commerce intérieur, extérieur, colonial; la Navigation extérieure; la Diplomatie commerciale et politique; la Description et le Commerce des Colonies et Possessions Françaises dans les deux Indes et en Afrique.*

SONNINI, de la Société d'Agriculture de Paris, de celle de Statistique, et de plusieurs autres Sociétés Savantes nationales et étrangères, etc.; Editeur et Continuateur de l'Histoire Naturelle de *Buffon*. — *Le Climat, la Météorologie, les Lacs, Montagnes; le Sol, les Productions Végétales et Animales.*

DELALAUZE, Coopérateur du Cours d'Agriculture de l'Abbé ROZIER. — *L'Agriculture.*

GORSSE, Élève de l'École des Mines de France, Auteur de plusieurs Mémoires Géologiques et Minéralogiques, couronnés en l'an IX, et rédigés d'après ses Voyages, faits dans les Départemens pour l'Inspection des Mines, par ordre des Ministres de l'Intérieur et du Conseil des Mines. — *Les Productions Minérales.*

AMAURY-DUVAL, Chef du Bureau des Sciences et Arts, au Ministère de l'Intérieur; de plusieurs Sociétés Savantes et Littéraires. — *L'Instruction Publique, les Sciences, Belles-Lettres et Arts.*

DUMUYS, Homme de Lettres; — *Les Monumens et Édifices Publics*, etc.

PARMENTIER ET DEYEUX, Membres de l'Institut National. — *Les Eaux Minérales.*

P. E. HERBIN, Employé au Ministère du Grand-Juge; Membre de la Société de Statistique, et de celle d'Encouragement pour l'Industrie Nationale. — *La Topographie Générale, la Situation, les Limites, l'Étendue, les Rivières, Canaux; les Anciennes et Nouvelles Divisions; la Population; le Tableau de la Géographie Industrielle; les Établissemens et plusieurs Tableaux relatifs au Commerce et à la Navigation française; la Banque de France, les Bourses et Chambres de Commerce; les Routes, la Navigation Intérieure; les Mesures, Poids et Monnaies; la Religion, le Caractère, les Mœurs; le Gouvernement actuel, les Finances, l'Administration Civile; le Développement des Systèmes Judiciaire, Forestier, Militaire et Maritime; et la Description Topographique, Physique, Politique, Industrielle et Commerciale de la France, par Département.*

STATISTIQUE

GÉNÉRALE ET PARTICULIERE

DE

LA FRANCE ET DE SES COLONIES,

AVEC UNE

NOUVELLE DESCRIPTION

TOPOGRAPHIQUE, PHYSIQUE, AGRICOLE, POLITIQUE, INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE DE CET ETAT;

OUVRAGE QUI DONNE UNE CONNAISSANCE DÉTAILLÉE:

1°. Des anciennes divisions Civiles, Militaires, Financières et Ecclésiastiques; des nouvelles et de leur rapport aux anciennes;

2°. De la superficie et étendue, tant du Territoire que des Forêts nationales, communales et particulières, par chaque Département, d'après les anciennes et nouvelles Mesures;

3°. Du Climat, de la nature du Sol, de l'état de l'Agriculture; des Productions Végétales, Animales et Minérales;

4°. De la Population, tant ancienne que nouvelle, de ses divers rapports au Territoire, aux Sexes, aux Naissances, aux Décès; avec des Tables de Longévité;

5°. De l'Industrie, des Manufactures et Fabriques, de l'état du Commerce tant d'importation que d'exportation, et de la Diplomatie commerciale et politique;

6°. Du nouveau système des Monnaies, Poids et Mesures, comparé à l'ancien;

7°. Des principales Routes; de la Navigation intérieure et maritime; du cours des Fleuves, Rivières et Canaux;

8°. De l'Instruction publique, des Sciences, Belles-Lettres et Arts, des Monumens, Édifices Publics, et des Eaux minérales;

9°. De la forme du Gouvernement actuel et des systêmes Administratif, Financier, Judiciaire, Militaire, Maritime et Forestier;

10°. Des Revenus; des Contributions Foncière, Mobiliaire, Personnelle et Somptuaire; de l'Impôt des Portes, Fenêtres et des Patentes, des dépenses Administratives, Judiciaires et d'Instruction publique; le tout présenté par chaque Département;

11° Du Caractère, des Mœurs, de la Religion, et des Forces de Terre et de Mer;

12°. De l'État politique, agricole et commercial de chacune des Colonies et Possessions Françaises dans les deux Indes et en Afrique, etc.

Où l'on trouve aussi un très-grand nombre de Tableaux, présentant, sous un seul coup-d'œil, toutes les Anciennes et Nouvelles Divisions Géographiques, Militaires, Ecclésiastiques, etc.; le Commerce intérieur et extérieur; les Localités, le Nombre et le Produit des Mines, Forges, Fonderies, Usines, Salines; les Forces de Terre et de Mer, etc. etc.

Avec un *Atlas* grand *in*-4°, contenant 19 Tableaux, et 9 grandes et belles Cartes enluminées, tant de la France et de sa Navigation intérieure, que des Colonies et Etablissemens Français dans les quatre parties du Monde; dressées par J. B. POIRSON, et gravées en taille-douce par TARDIEU l'aîné, etc.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES ET DE SAVANS;

ET PUBLIÉ PAR P. E. HERBIN,

Employé au Ministère du Grand-Juge, et Membre de la Société de Statistique de Paris, et de celle d'Encouragement pour l'Industrie nationale.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez F. BUISSON, Imprimeur-Libraire, rue Hautefeuille, N°. 20.

Et à FLORENCE, chez JOSEPH MOLINI, Libraire.

AN XII (1804).

AVERTISSEMENT.

L'ON convient généralement que les différens Ouvrages de Statistique, d'Économie Politique et de Géographie qui ont été jusqu'à présent publiés sur la FRANCE, ne renferment que des Connaissances insuffisantes et souvent inexactes, qui obligent de recourir à plusieurs Auteurs, dont la plupart n'ont considéré ce grand État que sous un seul point de vue ; ce qui occasionne un grand nombre de Recherches et fait perdre un temps précieux aux Personnes qui se livrent à l'étude des Connaissances positives et de l'Administration Publique.

Cette observation conduit naturellement à faire juger que l'Ouvrage qui présenterait le Tableau des Ressources en tous genres qu'offre le vaste Territoire de la France, soit sous le rapport des Productions du Sol et de l'Industrie, soit sous celui de ses Relations Commerciales et Politiques, soit sous les rapports Militaire et Maritime, etc. serait d'autant plus généralement utile qu'il manque à la Nation et qu'il est vivement desiré depuis long-temps.

Ces Considérations me déterminèrent, il y a plusieurs années, à entreprendre un travail qui pût atteindre à ce but.

Je ne me dissimulai point, dès le commencement, que l'entreprise était difficile, et exigeait des Recherches longues et pénibles, puisqu'il fallait compulser les Auteurs anciens et modernes

qui ont écrit sur les différentes Matières que j'avais à traiter.

Mon Ouvrage était déjà très-avancé, lorsque, dans le commencement de l'an IX, le Sénateur *Abrial*, alors Ministre de la Justice, qui savait que je m'occupais de Recherches Statistiques sur la France, me chargea, conjointement avec le C. *Chanlaire*, non-seulement de préparer les Projets de réduction des Cantons de Justices de Paix, mais encore de les discuter avec les Conseillers d'État *Regnaud de Saint-Jean-d'Angely* et *Berlier*, nommés Rapporteurs pour cette partie de l'Organisation Administrative et Judiciaire de la France.

Ce grand travail, qui ne fut terminé que dans le courant de l'an X, me procura, soit par la Correspondance des Préfets, des sous-Préfets, des Juges de Paix, des Maires, etc. soit par le dépouillement des nombreux Tableaux qu'adressèrent au Ministre et au Conseil d'État tous ces Fonctionnaires Publics, des Renseignemens sur la Statistique d'autant plus précieux, qu'ils étaient revêtus du sceau de l'authenticité Ministérielle.

Je pensai dès-lors à en faire usage et à m'en étayer pour l'Ouvrage que j'avais entrepris. J'obtins (le 1er fructidor an IX) du Ministre *Abrial*, naturellement porté à concourir aux progrès des Connaissances utiles, l'autorisation de *publier tout ce qui pourrait servir de complément au travail du Gouvernement.*

Mais desirant, d'après le Plan que je m'étais tracé, ne rien omettre d'utile ou de positif, j'écrivis au C. *Duquesnoy*, Maire du 10e Arrondissement de

Paris, chargé par le Ministre de l'Intérieur de recueillir tous les Renseignemens que les Préfets sont tenus de transmettre au Gouvernement sur la Statistique de leurs Départemens respectifs, pour lui demander de me faciliter les Recherches nécessaires au complément de l'Ouvrage auquel je travaillais. Ce zélé propagateur des Sciences s'empressa, avec une obligeance dont je ne puis trop lui témoigner ma gratitude, de me fournir tous les détails et les documens qui pouvaient m'être utiles.

C'est d'après le dépouillement et les résultats de cette foule de Renseignemens authentiques et Officiels, que je mis la dernière main au travail sur la *Statistique de la France*. Mais avant de la livrer à l'impression, je crus devoir consulter des Personnes instruites, et qui, m'honorant de leur estime et de leur amitié, me donneraient des conseils et des encouragemens. Je n'ai point été trompé dans mon attente: j'ai reçu avec reconnaissance les observations que m'a faites avec franchise le mérite éclairé du flambeau de l'expérience. Plusieurs Articles de mon Ouvrage n'étaient point assez développés relativement à d'autres; et, n'ayant pas toujours l'habitude de les traiter, ni les Connaissances nécessaires pour le faire *ex professo*, plusieurs des Personnes que j'avais consultées, voulurent bien me rendre le service de s'en charger elles-mêmes, d'après la marche que j'avais suivie pour toutes les parties de l'Ouvrage.

La Statistique de la France, telle que la présente le Plan que je me suis tracé, est en quelque sorte l'*Inventaire* de tous les Produits

Territoriaux et Industriels, l'État positif de tout ce qui existe, et le Tableau des Améliorations qui restent à faire dans toutes les branches de notre Système d'Economie Rurale, Commerciale et Politique, pour faire circuler dans toutes les Classes de la Société une plus grande masse de Richesses.

En effet, il est non-seulement utile de connaître la position d'un État, ses Divisions intérieures et sa Topographie; mais il est nécessaire encore que les Nationaux n'ignorent point la forme de Gouvernement sous lequel ils vivent; celle dans laquelle la Justice y est rendue; la manière dont les diverses branches de l'Administration y sont réglées; l'organisation et l'état de ses Forces de Terre et de Mer; quels sont les Mœurs et le Caractère distinctifs de la Nation; quels ont été et quels sont ses progrès dans les Sciences, les Belles-Lettres et les Arts; comment l'Instruction Publique s'y propage; quelles sont les Productions du Sol et de l'Industrie; quel est son Commerce d'Importation et d'Exportation; quels Établissemens ou Colonies elle a formés dans les différentes parties du Globe, etc. On sent combien il est utile d'avoir des données justes et positives sur tous ces points importans, qui servent à déterminer quel rang les États doivent tenir parmi les Nations.

Tel est en raccourci le Plan de cet Ouvrage (1) que je n'ai entrepris que pour l'utilité publique. Puisse-t-il servir à donner à tout Français la connaissance exacte de la Richesse et des Ressources de la Nation, de ses Forces et de sa Puissance! et j'aurai rempli la tâche que je me suis imposée.

P. E. HERBIN.

(1) Pour le développement, *voy.* le *Discours préliminaire.*

DISCOURS PRÉLIMINAIRE,

PAR J. PEUCHET.

L'INEXPÉRIENCE et l'amour-propre ont fait croire à quelques Écrivains qu'il n'y avait rien de moins difficile à traiter que les matières d'Administration et de Gouvernement. Sans aucune connaissance de la fortune publique, des besoins et des ressources de l'État, ils ont présenté des projets singuliers revêtus des dehors de l'utilité ; ils ont accusé les Administrateurs de négligence ou d'infidélité dans l'emploi des Revenus, et dans la répartition des Impôts. A force d'exagérer les fautes des Ministres, et l'excellence de quelques vérités abstraites, ils ont décrié en quelque sorte cette noble inclination qui porte les Hommes formés par la méditation et la connaissance des choses, à écrire sur les affaires d'État, et à appeler l'attention du Gouvernement sur des améliorations ou des changemens dont il pourrait ne pas sentir assez l'importance et le mérite.

De cette faute de certains Écrivains d'Économie Politique sont résultés souvent le dédain et l'indifférence de ceux qui participent à l'exercice du pouvoir, pour les Ouvrages sur l'Administration, et pour les Hommes laborieux et instruits qui se sont donné la peine d'y travailler ; conduite plus fâcheuse par ses effets, que celle des Auteurs ignorans, parce qu'enfin, ceux-ci ne font qu'un mal léger et qu'on peut éviter en ne lisant pas leurs Écrits, au lieu que l'Homme public porte préjudice à l'État par son mépris pour des travaux estimables dont il aurait pu profiter dans l'exercice de ses fonctions.

Ce travers tient à deux causes : d'abord l'ignorance ou la médiocrité ; ensuite la jalousie secrète qui ne permet pas à l'Homme puissant de reconnaître un mérite d'instruction supérieur au sien, et qui par conséquent le force à contrarier toute vue d'utilité publique du moment qu'elle ne vient point de lui.

Quelque désagréable que soit cette morgue pour ceux qui en sont l'objet, elle ne doit ni les détourner du but qu'ils se proposent en écrivant, ni flétrir leur talent par la crainte de l'inutilité des travaux auxquels ils se livrent.

Mais en même temps qu'un pareil sentiment doit les animer, aussi faut-il qu'ils ne se hasardent point à traiter des Matières qu'ils ne connaîtraient point ou qu'ils ne connaîtraient qu'imparfaitement.

Il n'appartenait qu'aux Économistes, et à leurs imitateurs, de croire qu'avec cinq ou six Adages généraux, on pouvait régir les Etats et dicter les Lois du Gouvernement, à peu près comme les Niveleurs ont prétendu qu'avec leur Code fantastique, ils feraient le bonheur du monde.

L'Homme véritablement éclairé sait qu'un État Politique est une machine très-difficile à mener, que les Lois générales ont besoin souvent de plier sous la nécessité des circonstances, et que vouloir tout soumettre à un Réglement unique, c'est se mettre dans l'impossibilité de conserver à chaque partie d'un Empire, le genre de police et de protection qui convient aux individus qui l'habitent.

Les Économistes et les Niveleurs Politiques ont tout brouillé dans la manière de traiter les questions de Gouvernement et de Législation ; ils ont voulu mettre en pratique un *Art Social*, un *Gouvernement Physiocratique*, dont personne n'avait jamais entendu parler et dont les fâcheux résultats se feront long-temps sentir en France.

Au reste ces Novateurs pouvaient bien avoir toute la présomption des Hommes à demi-éclairés, mais ils ne croyaient pas en écrivant qu'ils produiraient tant de désordre, ni qu'avec des formules symboliques, et des hypothèses d'enfans, ils parviendraient à ruiner le crédit et la force d'un des plus grands États du monde.

On doit donc être circonspect en écrivant sur les objets de Législation, et croire que toujours on s'égare lorsqu'on ne tient compte ni de l'expérience des siècles, ni des Habitudes formées par le temps, soit parce qu'on se livre aux écarts de l'imagination ou aux suggestions de l'esprit de parti.

C'est peut-être encore le reproche à faire à ceux qui, étrangers aux Études que demande la Science difficile du Gouvernement, se prévalent de leur savoir dans les Connaissances Physiques ou Naturelles pour prétendre au talent de Législateur. Erreur de notre siècle, née de cette fausse doctrine qu'avec un peu de lecture on peut être à-la-fois habile Administrateur, Physicien distingué, et Juge également capable.

L'Art de gouverner résulte principalement, et avant tout, de la connaissance du cœur de l'Homme, de ses passions, de ses faiblesses, de ses besoins ; il réside en partie dans les idées positives qu'on acquiert de la force et de la richesse d'un État.

On a toujours remarqué que les Hommes distingués par de grands talens Politiques ou de courageuses actions, n'étaient pas ceux qui s'étaient le plus adonnés à l'étude de ce qu'on appelle les Sciences exactes, et que des Ministres, comme Ximenès, Sully, Chatam, versés dans la connaissance des Lettres et des Lois, ne cherchaient point à paraître profonds dans celles qui sont étrangères aux fonctions de l'Homme d'État.

Une méprise des Philosophes Modernes, est d'avoir attribué aux Sciences exactes l'avantage sur celles de la Morale et des Lois, et d'avoir confondu les progrès des premières avec la perfection supposée des secondes.

Nous étions à cet égard parvenus au dernier terme de l'erreur, au moment de la Révolution ; et peut-être, n'a-t-elle eu tant d'orages que parce que ceux qui l'ont provoquée et soutenue, avaient bien plus de connaissances philosophiques qu'ils n'en possédaient de vraiment propres au Gouvernement.

C'est vers les études, qui multiplient les connaissances morales, qui forment à celle du cœur humain et soutiennent le caractère des Personnes, que doit se diriger le travail et l'emploi du temps, lorsqu'on se destine à l'Administration des États.

Notre objet n'est pas de traiter ces matières ici, les considérations générales que l'ont vient de lire n'ont été placées en avant que pour nous mettre plus à portée de caractériser la Science que l'on appelle *Politique*, dont la Statistique forme aujourd'hui une branche importante, et dont elle ne peut plus se passer.

Son but est de donner la connaissance des choses et des institutions, mais des choses et des institutions considérées sous le rapport qu'elles ont avec la Richesse et la Puissance de l'État.

On ne doit la confondre ni avec l'Économie Politique, ni avec ce qu'on appelle *l'Arithmétique Politique*; elle diffère de l'une et de l'autre par sa nature et par l'objet qu'elle se propose.

L'Économie Politique, qui n'est pas la Science des Économistes, a été définie par M. Garnier, une Connaissance qui a pour objet de considérer les Lois de l'organisation des Sociétés, et de rechercher les moyens qui

peuvent rendre ces Sociétés heureuses ou puissantes. Elle n'a pas cependant une aussi grande étendue daus l'acception commune du mot; on ne la considère alors que comme une Science occupée de la recherche et de l'examen des causes immédiates de la Richesse et de la prospérité des Nations, en se bornant dans cet examen aux causes qui tiennent à la Culture, au Commerce, à l'Industrie, à l'emploi des Fonds, et aux charges de l'État ; ses Divisions ne s'étendent point aux actions morales, à la distribution des Pouvoirs Politiques, au régime Religieux, Civil ou Militaire, qui entrent dans la composition du Gouvernement. La Diplomatie, ou la Science des relations extérieures, n'est pas placée non plus dans son ressort, en sorte que, la Politique et l'Économie Politique sont deux Sciences différentes. L'une, la Politique, ayant pour objet, les Personnes et leurs rapports avec les Lois du Pouvoir et de l'obéissance; l'autre, l'Économie Politique, les choses et les institutions dans leurs rapports avec les causes de la Richesse et de la Prospérité territoriale ou financière de l'Etat.

L'Arithmétique Politique diffère plus essentiellement encore de l'Économie Politique : elle n'est autre chose que le calcul appliqué aux recherches ou à l'estimation des Richesses de l'État, comme du nombre des Hommes qui l'habitent, de la quantité de nourriture qu'ils doivent consommer, du travail qu'ils peuvent faire, de la valeur de ce travail, du temps qu'ils ont à vivre, de la quantité de Productions que donnent les terres, de la fréquence des naufrages, etc.

L'Arithmétique Politique peut sous bien des rapports servir d'aide à l'Économie Politique, et lui faciliter la connaissance des moyens d'accroître la Richesse, ou le meilleur emploi des Richesses d'une Nation ; mais elle

peut aussi l'égarer, et ne lui présenter dans les résultats de ses calculs, que des valeurs exagérées ou trop variables, pour fournir des bases solides d'appréciation.

On peut lui faire le même reproche par rapport à la Statistique, car celle-ci consistant toute en faits et en résultats, l'Arithmétique Politique, qui peut lui en faciliter quelquefois la connaissance par le calcul analytique, et le rapprochement de certaines données, peut aussi l'induire en erreur, et ne lui offrir que des quantités trop fortes ou trop faibles, sans qu'il y ait moyen de fixer l'incertitude.

Le premier qui ait écrit sur l'Arithmétique Politique, d'une manière spéciale, est le Chevalier Petty, Anglais. Il publia, en 1699, un Ouvrage sous le titre d'*Essais d'Arithmétique Politique.* Il y traite de la multiplication du genre Humain, et de l'accroissement de la ville de Londres et de Dublin. On y trouve une comparaison entre la ville de Londres et celle de Paris ; dans laquelle on s'attend bien que l'Auteur Anglais donne la supériorité à la première. Le Chevalier Petty estimait qu'il mourait alors 3,000 malades à l'Hôtel-Dieu de Paris, par la mauvaise Administration ; fait que l'on peut révoquer en doute, mais qui donne lieu de croire que le régime n'en était pas bon, puisque c'est à cette cause que l'Auteur attribue cette mortalité, et qu'en fait de régime d'Hôpitaux, on peut faire quelque cas de l'opinion d'un Anglais occupé d'objets d'Économie Politique.

Enfin, Petty soumet successivement à ses calculs le prix des Terres, l'Industrie, l'Économie, les Manufactures, le Commerce, la Pêche, les Banques, les Compagnies, le prix des Hommes, l'accroissement des Forces Maritimes, et compare l'étendue et la valeur de chacun de ces objets relativement à l'Angleterre, à la Hollande et à la France.

Cet Ouvrage, du Chevalier Petty, en a fait naître un grand nombre d'autres, tels que ceux de Daveuant, de Grant; et en France, presque tous les Écrits qui, depuis la *Dixme* de M. de Vauban, ont eu pour objet d'établir quelque système ou réforme de finance, à l'aide des hypothèses et du calcul.

C'est sur-tout à connaître la population qu'a été employée l'Arithmétique Politique. Autrefois on faisait usage pour y parvenir, des dénombremens dont on formait des Tables qui indiquaient le nombre des Citoyens d'un État, en distinguant les sexes, les âges et les professions.

Les premières Tables de cette espèce, qui méritent quelque confiance, sont celles qu'envoyèrent les Intendans vers le commencement du dix-huitième siècle, aux Ministres de Louis XIV, lorsque ce Prince demanda des renseignemens positifs sur l'État de la France, pour l'instruction du Duc de Bourgogne, comme nous le verrons plus bas en parlant des Écrits qui ont paru sur la Statistique en France.

C'est encore à peu près à cette époque que Petty, dont nous venons de parler, et après lui d'autres calculateurs Anglais, cherchèrent à connaître le nombre des Habitans d'un pays, en déterminant le rapport des Naissances, des Morts, des Mariages à celui des Habitans. Leurs observations faites d'abord sur une population connue, leur facilitèrent l'usage du calcul pour déterminer le même rapport à une population inconnue, et l'on parvint ainsi à savoir le nombre des Habitans d'un pays, du moment que l'on sut ce que dans un temps donné il y naissait ou mourait de Personnes.

L'Abbé Expilly, MM. de Buffon, Messance, Moheau Deparcieux, etc., en France; M. Kersboom, en Hollande; M. Nicolas Bernouilly, en Suisse; M. Halley et le Doc-

teur Busching, en Allemagne; M. Hoeck, en Prusse; M. Vargantin, en Suède; Storck dans ces dernières années, en Russie, etc., s'occupèrent successivement d'étendre et d'appliquer les Principes de l'Arithmétique Politique à la connaissance de la Population de leur pays.

Quelques-uns de ces Auteurs ont pris pour bases de leurs calculs, le rapport des morts à celui des habitans; mais ce moyen a paru bientôt fautif, et a été abandonné depuis pour s'en tenir au rapport des naissances.

En effet, l'ordre de la mortalité est sujet à une foule d'irrégularités; un changement survenu dans l'atmosphère par quelque cause physique que ce soit, une épidémie, une guerre, d'autres accidens locaux suffisent pour augmenter le nombre des décès, et pour détruire ou changer considérablement le rapport des morts aux habitans.

La méthode de ne calculer que d'après les décès survenus pendant 6, 8 ou 10 ans, peut parer jusqu'à un certain point à cet inconvénient, mais souvent elle le laisse subsister en grande partie.

Croirait-on, par exemple, que l'année moyenne des morts de 1705 à 1715, eût déterminé la population de Paris, et même de la France, lorsque l'on considère que l'hiver de 1709, et ses suites funestes, firent périr à Paris 20,000 personnes au-delà du nombre des morts ordinaires, ainsi que le rapportent tous les Ecrivains du temps? L'année commune de 1715 à 1725 eût-elle déterminé la population de Marseille et de Toulon, lorsque l'on sait par la relation qu'a donnée de la peste de Toulon, M. Dentrechaux, premier Consul de cette ville, en 1721, qu'il périt alors dans la Provence 120,000 mille personnes et 16,000 à Toulon, c'est-à-dire le tiers de la population d'alors?

Ces exemples, que l'on pourrait étendre, prouvent que le rapport des morts au nombre des habitans, ne peut

pas être une base solide de calcul statistique pour connaître la population d'un pays.

Aussi a-t-on cherché un terme de comparaison qui fût moins variable.

Celui des mariages ne peut point remplir ce but ; trop de causes morales peuvent en accroître ou diminuer le nombre.

Il pourrait, à la vérité, servir à calculer l'aisance du peuple, et l'état des mœurs, mais jamais celui de la population, parce qu'on conçoit en effet que le nombre des enfans naturels peut être considérable, et par conséquent accroître d'autant celui des naissances, sans que pour cela il y ait davantage de mariages.

C'est donc au rapport des naissances que l'on s'est attaché pour connaître la population.

Mais sur cela comme sur le reste, les opinions ont été encore partagées.

Les uns, tels que l'abbé Expilly, pensent que dans les grandes villes comme Lyon, par exemple, le rapport des naissances au nombre des habitans est comme 1 à 34. D'autres, tels que M. Moheau, l'ont réduite au rapport de 1 à 31 pour ces mêmes villes. D'autres enfin, tels que MM. de l'Académie des Sciences, dans leurs Mémoires pour les années 1783, 1784, 1785 et 1786, l'ont établi comme 1 est à 30 pour Paris et Versailles, et de 1 à 26 pour toutes les autres villes et campagnes.

M. Necker, prenant un terme moyen, estime que le rapport des naissances à la généralité des habitans de la France est comme 1 à 25 $\frac{1}{2}$; rapport adopté par M. Mourgue, dans un Traité de Statistique qu'il nous a donné sur la population de Montpellier et du Département de l'Hérault.

« Cette différence d'estimation ne doit pas être attribuée

à une simple variété d'opinions, dit M. Marc-Antoine Barras, dans uu Mémoire imprimé sur l'*Arithmétique Politique, en* 1790. Il n'en est pas de l'Arithmétique Politique comme des Sciences métaphysiques, dont la base est purement idéale, et que chacun peut envisager suivant sa manière de penser; elle consiste presque uniquement dans des faits et des renseignemens qu'il n'est ni au pouvoir, ni à la portée de tout le monde de connaître et d'analyser.

» C'est sans doute, continue M. Barras, ce qui a donné lieu à plusieurs Travaux ordonnés par le Gouvernement, pour mettre les Savans à même d'avoir des bases positives de calculs, afin de parvenir à une connaissance exacte de la population. »

Parmi ces Travaux l'on peut citer ceux qu'ordonna M. de la Michodière, que nous croyons devoir indiquer ici parce qu'ils se rapportent plus particulièrement à l'Arithmétique Politique.

Ce Magistrat, qui accueillait avec bonté les Travaux des Savans, et les encourageait par tous les moyens, à sa disposition, fournit à MM. Duséjour, Condorcet et de Laplace, Membres de l'Académie des Sciences, des Etats de population et des dénombremens qui leur servirent à faire les Tables insérées dans les Mémoires de l'Académie, aux années dont nous avons parlé plus haut.

C'est sur les bases établies par ces Tables que quelques personnes ont cherché à classer les villes en raison du rapport des naissances au nombre des habitans.

M. Barras, que nous venons de citer, a, entr'autres, publié un Travail sur cette matière, dans sa Dissertation sur l'Arithmétique Politique. Nous en rapporterons ici l'aperçu comme propre à donner la connaissance d'une branche de la Statistique française.

Il pense que les villes de France peuvent être divisées en six ordres ou classes différentes d'après le rapport des naissances au nombre des habitans.

1°. Le premier ordre est celui des villes où le rapport des naissances aux habitans est comme 1 est à 33.

Il ne met que Paris dans cette classe, parce que dans cette ville le Gouvernement, les affaires, les plaisirs, le Commerce y attirent beaucoup d'étrangers qui n'y sont pas nés, et qui, par conséquent, augmentent le nombre des habitans sans augmenter celui des naissances.

2°. Le second ordre est celui des villes où le rapport est de 1 à 31. Ce sont Lyon, Bordeaux, Toulouse, Marseille, Rouen.

3°. Le troisième ordre où le rapport donne 1 à 30. Ce sont Nantes, Brest, Lille, la Rochelle, Nîmes.

4°. Le quatrième ordre est celui des villes où le rapport donne 1 à 29. Ce sont Versailles, Metz, Strasbourg, le Havre, Amiens, Toulon, Rennes, Lorient, Montpellier, Rochefort, Orléans, Dunkerque, Grenoble, Saint-Malo, Nancy, Abbeville.

5°. Le cinquième ordre est celui des villes où le rapport donne 1 à 28. Ce sont Caen, Besançon, Troyes, Angers, Montauban, Aix, Valenciennes, Dieppe, Tours, Arras, Clermont (Puy-de-Dôme), Limoges, Baïonne, Carcassonne.

6°. Le sixième présente le rapport de 1 à 27, et se trouve dans les villes de Pau, le Mans, le Puy (Haute-Loire), Poitiers, Bourges, Riom, Arles, Châlons-sur-Marne, Lunéville, Beauvais, Douai, Moulins, Alençon, Blois, Saint-Omer, Sédan, etc., etc.

Il y a deux choses à remarquer sur cette distribution des villes, en raison du rapport des naissances au nombre des habitans : 1°. c'est que depuis l'époque où

il a été dressé, il s'est fait des changemens considérables dans l'état des naissances; et que telle ville, comme Versailles, où le nombre d'étrangers pouvait donner le rapport de 1 à 29, est diminué, et ne donnerait tout au plus que celui de 1 à 28; 2°. que si la population des campagnes se trouvait confondue ave celle des villes, les rapports indiqués ci-dessus seraient beaucoup trop forts; car, si c'est une faible proportion que celle de 1 à 27 pour les villes, c'en est une très-forte pour les campagnes, où l'on ne trouve que bien peu d'étrangers, en comparaison de ce qui s'en réunit dans les villes. Voilà pourquoi M. Necker prenait 25 $\frac{1}{3}$ pour terme moyen des rapports pour la totalité de la France.

L'on s'est également servi de l'Arithmétique Politique pour connaître le revenu territorial d'un pays, ou sa richesse d'industrie.

M. Arthur Young, dont le *Voyage en France* est le premier ouvrage où l'on ait essayé de donner une idée réelle de la Culture et des Produits de la France, se sert de cette méthode, pour parvenir à connaître la somme des valeurs que ce Pays produit annuellement. Mais comme cette matière est développée dans le corps de cet ouvrage, nous ne faisons que l'indiquer ici, pour rappeler une des applications de l'Arithmétique Politique à une partie importante de la Statistique.

Mais reprenons nos considérations sur les progrès de cette Science.

L'on doit regarder comme une des principales causes des erreurs en Économie Politique, l'oubli dans lequel est restée l'étude de la Statistique. Pendant très-long-temps les Écrivains ne raisonnaient que sur des hypothèses; ignorant les faits, ils s'obstinaient à soutenir des principes démontrés faux, ou impraticables par les résultats de l'expérience.

S'agissait-il de la connaissance des Impositions, du Commerce,

Commerce, de la Culture, jamais ces Écrivains ne faisaient, à un état de choses réel, l'application de leur doctrine, pour en prouver l'utilité par une juste concordance avec la pratique de l'Administration.

Tel auteur faisait des volumes sur le Commerce des grains, celui des Colonies, le prix des subsistances et de la main-d'œuvre, qui n'avait aucune idée des Lois et des établissemens relatifs à ces objets; il ignorait jusqu'à quel point l'expérience avait démontré contre le raisonnement, que ce qui semble nuisible à l'État contribue souvent à le maintenir; tandis que telle maxime qui présente en théorie des résultats avantageux, vient échouer contre les moindres difficultés de la pratique.

Ce qu'il y avait de particulièrement remarquable dans cette manière de traiter l'Économie Politique, c'était qu'à mesure que l'ignorance ou la niaiserie du savoir croissait, le style emphatique et les expressions ambitieuses devenaient à la mode.

Il n'y avait d'ordre légal et essentiel de Gouvernement, que celui des Économistes; et pour mieux se tirer d'affaires, et répondre aux objections du petit nombre de personnes sensées qui ne se laissaient point abuser par leurs phrases énigmatiques, ces Ecrivains allaient chercher des exemples à la Chine, et dissertaient sur la police et l'art militaire de ce pays, lorsqu'ils ignoraient ce qui se passait dans le marché de leur quartier.

L'art d'équivoquer, de scinder, d'isoler les idées en matière d'Administration, y jeta un pyrrhonisme qui rendit la marche du pouvoir incertaine et embarrassée. On fit, on défit, on refit, suivant que les raisonnemens parurent meilleurs un jour que la veille, et toujours sans tenir compte de l'expérience.

Avant cet abus de la science, il y avait plus de tenue,

de solidité, quoique moins d'esprit peut-être et de subtilité, dans les actes de l'Administration; ils avaient de la stabilité, condition sans laquelle il n'y a point d'institution sociale.

On paraît être revenu aujourd'hui à une manière de voir qui tient le milieu entre ceux qui ne veulent dans l'Administration que des hommes exercés par la pratique seulement, et ceux qui ne donnent leur confiance qu'au talent, orné des connaissances simplement spéculatives.

L'Économie Politique, appuyée de l'expérience, est devenue une science véritable; ce n'est plus une métaphysique susceptible de toutes les applications, sans en avoir une de sûre; c'est un juste mélange de faits et de raisonnemens, tels que la Chimie, la Minéralogie, l'Histoire naturelle en offrent l'exemple.

C'est à la Statistique particulièrement qu'elle doit cet avantage. Les bons esprits avaient dès long-temps jugé qu'il fallait s'en aider toutes les fois qu'on avait en Administration à prononcer sur l'intérêt public et les charges à faire supporter aux Peuples.

C'est ainsi que pensait Louis XIV et ses Ministres, mûris par une longue expérience et l'habitude des grandes choses.

Ce Prince et son Conseil donnèrent en quelque sorte l'idée de la première et de la plus utile Statistique que l'on eût entreprise en France.

Les Mémoires du temps nous apprennent que, soit par le conseil de Fénélon, soit par l'importance que le Roi lui-même attachait aux connaissances utiles, il voulut que son Petit-Fils fût instruit de l'état des Provinces et de tout ce qui pouvait l'éclairer sur les moyens de gouverner avec sagesse.

On pensa que rien ne remplirait plus efficacement cet

objet, que de demander aux Intendans des détails sur le Commerce, la Culture, les Fabriques, le Clergé, la Noblesse, la Population, les Arts, les Chemins, la Navigation des Provinces de leurs Généralités respectives.

Il résulta de ce travail une collection de Mémoires, qui n'ont pas tous le même mérite. Quelques Intendans n'y donnèrent pas le soin nécessaire; d'autres, n'ayant point assez de connaissance des détails, ne traitèrent que des objets généraux d'Administration; enfin, plusieurs ne donnèrent qu'une sorte de tableau des établissemens de la Magistrature, de la Religion et du Militaire, que renfermait sa Province.

Mais dans le nombre il s'en trouva qui contenaient des aperçus très-instructifs, des dénombremens, des connaissances vraiment statistiques sur la richesse et les ressources territoriales.

On cite, et avec raison, celui de M. de Lamoignon de Basville, Intendant du Languedoc. On ne ferait pas mieux aujourd'hui que ne fit alors cet habile et patriote Administrateur. Il paraît que ce Mémoire fut terminé vers 1698, et qu'alors le Commerce de cette Province était dans un état remarquable de prospérité.

L'imperfection de la plupart des *Mémoires* envoyés par les Intendans, est peut-être la cause de l'oubli dans lequel ils tombèrent, et la raison pour laquelle ils ne furent jamais imprimés.

Mais, le comte de Boulainvilliers, un de ces hommes laborieux et pleins de zèle pour le progrès des connaissances utiles, entreprit d'abréger ce grand Ouvrage, et en publia un très-bon Extrait en six petits volumes *in*-12, sous le titre d'*État de la France*.

C'est un Recueil utile à consulter pour se former une idée positive de la situation intérieure de la France, du

nombre des familles, de la Richesse, du Clergé, des Revenus Publics, de l'état de l'Agriculture, du Commerce et des Arts, ainsi que des vues d'ordre et d'amélioration sur toutes ces parties, à une époque où les systèmes Économistes n'avaient point encore jeté dans l'Administration cet esprit d'incertitude et d'irrésolution, qui a tout désorganisé depuis.

Le Mémoire adressé au nom du Roi aux Intendans est placé à la tête de l'Ouvrage du comte de Boulainvilliers; on n'y trouve ni hypothèses, ni déclamations, ni affectation de savoir; mais on y remarque le caractère de la maturité dans les affaires, la connaissance des Hommes et des choses, un véritable esprit public, sans étalage et sans expressions recherchées.

Le Roi y explique aux Intendans les divers objets dont ils doivent prendre connaissance, et la manière dont ils doivent les développer dans le travail destiné à son Petit-Fils. On n'oublie point d'y demander tous les renseignemens qui peuvent mener à alléger les charges du Peuple et à encourager le Commerce et la Culture. On y demande la connaissance du nombre des Familles nobles et de la Population des villes : ce qui peut nuire aux Fabriques dans chaque province, et ce qu'il faudrait faire pour les y encourager.

A l'époque où le Comte de Boulainvilliers fit paraître l'Extrait des Mémoires des Intendans, la science perfectionnée depuis, et connue aujourd'hui sous le nom de *Statistique*, se désignait par celui d'*État* d'un pays; voilà pourquoi il intitula son travail : *État de la France.* On en a vu paraître également sur le Danemarck, la Suède, l'Angleterre, portant les titres d'*État du Danemarck*, d'*État de la Suède*, d'*État de l'Angleterre*.

Ces *Etats* avaient pour objet principal de faire connaître

les Magistratures, et les diverses branches de l'Administration Publique. Mais l'on y donnait aussi des Descriptions plus ou moins exactes du pays, de ses Productions, de son Commerce, de ses Lois, de sa Marine Militaire et Marchande.

L'on vit aussi paraître vers la même époque un Livre qui fit beaucoup de bruit, et où les Économistes qui sont venus après, puisèrent une partie des déclamations dont ils ont pendant si long-temps fatigué les oreilles du Public; c'est le *Détail de la France*, par l'Abbé de *Bois-Guilbert.*

A travers beaucoup d'exagérations, on trouve dans cet Écrit quelques vérités utiles et les premiers aperçus de l'estimation des Richesses et de la Consommation de la France. Mais l'Auteur n'ayant eu pour objet que de se plaindre et d'éveiller l'attention du Gouvernement sur quelques abus, s'est peu occupé de la partie qui regarde la Statistique.

Un homme d'un bien autre mérite, et qui ne passait pas son temps à dénigrer les Ministres, le célèbre Maréchal de Vauban, avait, quelque temps avant l'Abbé de Bois-Guilbert, publié un Livre plein de Recherches Statistiques, sur l'Étendue et la Richesse du Royaume, en Productions, en Hommes et en Industrie.

Le *Projet de la Dixme Royale* fut le titre sous lequel il rendit public son travail. Il s'y propose de remplacer les autres impôts par l'établissement de la taxe d'un dixième, levée sur les Propriétés Foncières, les Revenus du Commerce et de l'Industrie.

Le développement de ce plan oblige le Savant Auteur d'établir plusieurs bases de calculs d'après des dénombremens statistiques très-bien présentés.

Il suppose que la France avait alors 30 mille lieues carrées (c'étoit avant la réunion de la Lorraine à la France); il en ôte un cinquième pour les rivières, les che-

mins, les haies, les châteaux, les landes, les bruyères, et les autres lieux qui ne rendent rien ou peu de chose; il soumet les 24 mille lieues restantes à la dixme, dont le produit est, suivant lui, de 5,600 liv. par lieue carrée, ce qui, en dixmant à la onzième gerbe, donnerait 130 millions 400 mille livres, sans compter la dixme des bois, des prés, des pâturages; mais l'Auteur ne fait entrer en ligne de compte que la demi-dixme, c'est-à-dire, le 20e, et la réduit à une somme ronde de 60,000,000 livres.

Après ce premier fonds prélevé en nature sur les récoltes en grains, vins, fruits, etc. M. de Vauban passe à l'estimation de ce que doit lui donner la dixme des maisons de villes et gros bourgs, des moulins, des pensions, rentes, gages, salaires de domestiques, d'ouvriers, etc., et travaux de l'Industrie.

Il estime qu'à l'époque où il écrivait, il y avait en France 800 villes ou gros bourgs, dont les maisons imposables réunies s'élevaient à 320 mille; comme il y comprend les maisons des grandes villes et celles de Paris, il en porte le loyer à 100 fr.; ainsi cet article donnerait 32 millions dont la dixme au vingtième, comme il l'appelle, ferait 1 million 600 mille livres.

Quant aux moulins, il en porte le nombre à deux par lieue carrée, estimés nécessaires pour une population de 550 personnes comprises dans cet espace, ce qui fait 60 mille moulins, qui, chacun donnent, l'un portant l'autre, 330 liv. de revenus, dont le produit, déduction faite du quart pour les réparations, forme un total de 14 millions 850 mille l. dont la dixme au vingtième est de 742 mille 500 l.

Il ne s'agit ici que des moulins à blé, et non de ceux qui servent aux usines, forges, fabriques.

Nous ne suivrons pas l'Auteur dans l'énumération des autres objets dont il compose son second fonds de dixme royale, porté à 15 millions 422 mille 500 liv., et qui se

trouve formé, comme nous venons de le voir, du vingtième de tous les revenus des maisons, moulins, gages, salaires, rentes, pensions de toute espèce.

Le troisième est composé de l'impôt sur le sel; l'Auteur conseille de supprimer les distinctions qui existaient alors entre les provinces soumises à la Gabelle, et propose de vendre, dans toutes, le sel au même prix, qui, tous frais prélevés, donnerait au Roi 18 fr. par minot.

Voici ensuite comme il s'y prend pour connaître ce que produirait cette vente :

« Supposons, dit-il, qu'il y ait dans chaque lieue carrée 550 personnes de tout âge et de tout sexe, et que 14 personnes consommeront par an, un minot de sel, c'est ce que l'ordonnance leur donne; il leur faudra donc par an pour le port et les salières seulement, 40 minots de sel, qui, à 18 fr. le minot, donneront 720 liv.; or il y a 30 mille lieues carrées dans le Royaume, il y faut donc tous les ans 300 mille minots de sel : on y peut encore ajouter hardiment 100 mille minots, tant pour les salaisons des beurres et viandes que pour les bestiaux, ce qui fera au moins 1,300 mille minots.

» Je suppose que le Roi tirera de chaque minot ces 18 liv. quittes de tous frais, par les raisons ci-devant exprimées, donc ces 1,300 mille minots feront un fonds net, toutes les années, de 23 millions 400 mille liv. »

Enfin M. de Vauban compose son quatrième fonds des droits du Domaine, des Douanes, des impôts indirects sur le thé, le café, l'eau-de-vie, le chocolat, etc. Ces objets lui donnent 18 millions.

Comme il proposait de supprimer les Aides, voici la remarque qu'il fait à l'égard de l'impôt à mettre sur les boissons :

« Il y a dans le Royaume, dit-il, environ 30 mille pa-

roisses, et dans ce nombre de paroisses, il n'y a pas moins de 40 mille cabarets, dans chacun desquels il se pourrait débiter, année commune, 15 muids de vin, de cidre, ou de bierre selon les pays, à ceux qui vont y boire, s'il arrivait un temps plus favorable au peuple. Supposons donc les Aides supprimées, ce ne serait pas leur faire tort que d'imposer 3 liv. 10 sous sur chaque muid de vin bu dans les cabarets et non autrement, et sur le cidre et la bierre à proportion; cela ne reviendrait qu'à un liard la pinte, et pourrait produire un revenu de 2 millions. »

La somme des quatre fonds sur lesquels repose tout le système de la dixme royale produirait d'après les calculs de M. de Vauban, un revenu de 116 millions 822 mille 500 liv.

Nous ne sommes entrés dans ces détails, que pour donner un aperçu de la manière dont on estimait à cette époque les Richesses Territoriales et d'Industrie de la France, et pour donner une idée du plan de dixme royale, dont on a beaucoup parlé dans le temps et qui a été reproduit à diverses époques avec des modifications et sous des noms différens.

Cet impôt en nature paraît avoir été établi parmi les peuples de l'antiquité, et particulièrement chez les Hébreux, comme on le voit au chapitre VIII du livre *des Rois.* L'histoire prouve aussi que les Romains dans le temps de la République, et les Empereurs ensuite l'ont employé; que les Rois de France de la première et seconde races en ont fait usage, comme il paraît par les Capitulaires.

M. de Vauban regardait cette forme d'impôt comme la plus simple, la plus aisée, la plus facile, la moins incommode au peuple et la plus proportionnée au revenu.

Cependant elle n'a point été mise en pratique, et lorsque

vers 1787 on proposa en France la subvention territoriale ou impôt en nature, il paraît qu'on démontra assez clairement les inconvéniens énormes attachés à une pareille perception dans un État comme la France.

On a pu remarquer au reste dans ce que nous avons rapporté de M. de Vauban qu'il estimait de son temps, c'est-à-dire, vers le commencement du siècle dernier et par conséquent avant la réunion de la Lorraine à la France, le territoire du Royaume de 30 mille lieues carrées, quoiqu'il soit connu que depuis même la réunion de la Lorraine cette étendue ne soit que de 26 mille 951 lieues non compris la Corse.

Comme M. de Vauban parle de lieues, mesure du Châtelet de Paris, ce sont des lieues de 25 au degré, et par conséquent, de 2,282 toises. Ainsi il ne peut y avoir aucune différence du côté de la mesure, et l'erreur est dans l'estimation.

Il donne à la France 550 personnes de tout âge et de tout sexe par lieue carrée, cette proportion était, en 1788, de 916 habitans, et aujourd'hui de 1,120 $\frac{1}{2}$

En parlant de la main-d'œuvre et du prix de la journée d'un tisserand, il la porte à 12 sous par jour, elle est aujourd'hui de 30 à 36 sous dans les campagnes : mais les subsistances sont augmentées dans une même proportion.

Le *Projet de Dixme royale* est un Ouvrage plein de connaissances et le premier où l'on ait, en France, cherché à appliquer les bases de la Statistique et de l'Arithmétique Politique aux matières d'Administration et de finance. Il fait connaître l'état où étaient l'une et l'autre à cette époque.

Nous ne placerons pas, comme le fait M. Koch dans un Discours prononcé à l'Académie de Législation, les Ouvrages imprimés dans le courant du 17e siècle, sous la

nom de *Description Géographique*, au nombre des Ecrits sur la Statistique. Ce ne sont pour la plupart, que des géographies augmentées de quelques détails sur la forme du Gouvernement, les tribunaux et les droits des souverains respectifs; cependant l'Ouvrage de Divanti intitulé *Etat des Empires, Royaumes et Républiques*, imprimé en un fort vol. in 4°. en 1612, peut être regardé comme un aperçu général, quoiqu'imparfait, des Forces, de la Population, du Commerce, du Gouvernement et des Intérêts Politiques des Puissances d'alors; mais son objet n'est point déterminé, et ses détails sont très-vagues.

A cette occasion nous distinguerons les Ecrits sur la Statistique en deux classes, les uns qui ont pour but la connaissance d'un Etat en particulier, les autres de plusieurs Etats ensemble.

Ce n'est que depuis que l'on a publié des Traités de la première sorte, que ceux de la seconde se sont multipliés, à quelques exceptions près; et ce fut sur-tout en Allemagne que l'on vit paraître les premiers qui présentèrent la Statistique dégagée de beaucoup d'accessoires qui la déguisaient encore chez les autres Nations.

Notre objet ne peut pas être ici d'entrer dans le détail de tous les Auteurs qui ont écrit sur cette matière en Europe, nous ne devons nous proposer que de faire connaître quelques-uns des principaux, mais particulièrement ceux qui ont traité de la Statistique Française.

Sans donc nous asservir à l'ordre des temps, nous ferons observer que l'Auteur qui a traité d'une manière plus générale la Statistique des divers Etats de l'Europe et du Monde, est le célèbre Busching.

Sa Géographie n'est pas seulement la Description Topographique et civile de chaque pays, elle présente avec une assez grande précision et sur-tout beaucoup d'ordre,

les principaux faits qui peuvent donner une idée de la richesse et de la force de chacun d'eux.

Busching fait connaître la Situation, l'Etendue, la Population, la Culture et ses Produits, les Mines, les Pêches de chaque Etat, ses Finances, ses Revenus, ses Forces de Terre et de Mer, ce qui constitue la Statistique proprement dite ; mais ce qu'il dit sur la France est moins exact que ce qui regarde l'Allemagne et le Nord, parce qu'à l'époque où il écrivait nous n'avions encore que des connaissances imparfaites sur l'état statistique de chacune de nos Provinces.

Beaucoup d'Ecrivains ont puisé dans cet Auteur les connaissances qu'ils ont insérées dans leurs Ouvrages sur ces matières, et ne l'ont point nommé ; c'est un double tort, parce que d'un côté ils ont fait une injustice, et que de l'autre ils ont diminué la confiance que l'on peut avoir dans ce qu'ils ont dit d'États sur lesquels il ne pouvaient pas avoir les mêmes renseignemens que Busching.

Sa Géographie contient donc uue Statistique générale et abrégée de tous les Etats Politiques connus.

D'autres ont depuis marché sur ses traces; M. Guthrie, entr'autres, mais avec moins de succès et avec la confusion que mettent presque toujours les Auteurs Anglais dans leurs Ecrits, sans compter que l'inexactitude est bien autrement sensible dans Guthrie que dans Busching qui travaillait plus lentement, et analysait mieux que l'Auteur Anglais.

On a demandé si ce n'était point une méthode nuisible aux deux Sciences que l'enchevêtrement de l'une avec l'autre, la Statistique avec la Géographie ; on a cru que celle-ci devait seulement s'occuper de décrire la terre et les choses qui résultent de la diversité de ses parties Physiques et non des Institutions civiles des Peuples ou de

leur Industrie; que ces objets étant variables, mobiles, la Science changerait avec eux si l'on les confondait ensemble.

Il est difficile de dire jusqu'à quel point cette objection peut être admise; mais certainement la Statistique est une connaissance assez étendue, assez importante par elle-même pour mériter d'être traitée à part; et l'étrangler pour en faire une sorte d'accessoire de la Géographie, c'est lui ôter tout son mérite et nuire à ses progrès.

On peut ajouter que le Géographe qui veut embrasser la Statistique, ne le fait ordinairement que sur l'autorité d'autrui, que d'après ce qu'il trouve dans les Auteurs qui en parlent, que n'étant point au courant des progrès de la Science, il compile souvent sans discernement ce qui n'est plus vrai ou manque d'exactitude.

Il arrive alors ici ce qu'on remarque toutes les fois que des Ecrivains traitent de plusieurs Sciences étrangères les unes aux autres, et aux études qu'ils ont faites. Dans une partie on voit l'homme qui parle des choses qu'il connaît, et dans une autre on aperçoit l'ignorance ou le manque d'habitude, percer au point que des erreurs de calculs, des noms défigurés par l'impression, des méprises copiées avec une imitation servile, y décèlent le défaut de connaissance de la matière dans celui qui écrit.

L'esprit d'Encyclopédisme est nuisible aux progrès des Sciences; il en étend la surface aux dépens de la profondeur; elles seraient encore dans l'enfance si quelques hommes de génie n'avaient pris sur eux de se renfermer dans l'étude d'une seule, et de ne prétendre qu'à la gloire de bien la connaître à fond.

C'est ainsi que les Duval, les Sanson, les Damville, les Vaugondy, les Buache, les Gosselin, les Démarets, les Chanlaire, les Mentelle, ont perfectionné la Géographie. Leurs Ouvrages ne sont point des abrégés de Statistique, d'His-

toire Naturelle, d'Histoire Politique de chaque Pays, de chaque Etat; c'est de la terre qu'ils ont cherché à faire la description, et ils ne se sont aidés des autres connaissances que comme d'échafaudage pour élever ou pour embellir l'édifice de la Géographie.

Mais revenons à la notice des Auteurs qui ont traité de la Statistisque, particulièrement en France.

Après les Mémoires des Intendans dont nous avons parlé, le plus grand Ouvrage qui ait paru sur cette matière est la *Description de la France*, par Piganiol de la Force; mais son travail ne peut qu'improprement porter le nom de Statistique. L'Auteur n'a guère pour objet que de faire connaître les Monumens, les différens établissemens soit militaires, soit ecclésiastiques ou de magistrature; il s'étend beaucoup sur les époques historiques de chaque Ville ou Province, mais n'entre que dans très-peu de détails sur la Culture, le Commerce, les Manufactures, le nombre des Habitans et la Navigation. Ce qu'il dit des produits agricoles de chaque Province se réduit à des généralités connues de tout le monde, en sorte que son livre est bien moins utile sous le rapport dont nous nous occupons, que celui du Comte de Boulainvilliers. L'Ouvrage de Piganiol de la Force est un état de la France, à peu près comme celui de Chamberlayne et autres qui traitent de l'Angleterre.

Les Economistes ayant occupé le Public, vers le milieu du dernier siècle, d'objets d'Administration, et porté l'attention des Ecrivains sur le Commerce, la Population et les Impôts, on vit paraître alors quelques dissertations, et des Mémoires sur diverses branches de l'Economie Politique. Quoique plusieurs de ces Ecrits eussent plutôt pour but d'établir des systêmes ou d'en réfuter d'autres, que de donner des connaissances positives, néanmoins on en distin-

gueplusieurs, dans la foule, qui contiennent des renseignemens utiles sur les sources de la Richesse, sur l'état réel de la Culture, sur la Navigation et les Fabriques. Le *Journal Economique*, celui des *Arts, du Commerce et des Finances*, qui le précéda, ainsi que les *Ephémérides du citoyen*, sont des recueils que l'on peut encore utilement consulter et où l'on peut trouver d'excellens matériaux pour l'Histoire de la Statistique, ou, pour mieux dire, de l'Economie Politiqne et de l'Administration.

Parmi ceux qui, à-peu-près vers cette époque, écrivirent sur la même matière, on peut encore distinguer l'Abbé Expilly, dont le *Dictionnaire de la France et des Gaules* offre une masse d'instructions et de documens sur l'état économique de la France, dont beaucoup d'Écrivains ont fait leur profit sans le nommer, dont ils ont copié jusqn'aux erreurs, et aux fautes que leur ignorance ne leur a pas permis de reconnaître, quoiqu'ils voulussent se donner au public comme les auteurs d'écrits qui exigeaient une grande habitude dans ces matières.

Nous approchons du temps où le Gouvernement commença à favoriser ce genre d'étude et à en répandre le goût.

Déjà M. de Gournay, Intendant du commerce, avait senti la nécessité de recueillir et de publier les faits, qui pouvaient donner une idée juste des richesses de la France et de ses relations avec l'Étranger.

Il avait formé le plan d'un *Bureau de renseignemens*, comme il l'appelait, établi près le Ministre des Finances, dont l'objet devait être d'extraire de la correspondance des Intendans, des rapports des inspecteurs des Manufactures, des Mémoires envoyés par les Consuls Français à l'Étranger, en un mot, de tous les Mémoires remis au Gouvernement, ce qui pouvait être jugé utile au Public,

au Commerce, aux Administrateurs. On devait livrer à l'impression ces extraits, qui auraient ainsi formé un Recueil de Statistique et d'Économie Politique très-intéressant.

M. de Gournay composait son *Bureau* de trois hommes de lettres, habitués aux matières d'Économie Politique, sous le nom de Commissaires-Rédacteurs, auxquels il attachait deux Employés expéditionnaires.

Ce projet a été proposé de nouveau dans ces derniers temps; et l'on ne saurait dire pourquoi il n'a pas été adopté. L'on a objecté que tous les renseignemens se trouvaient chez les différens Ministres, et que les Préfets, par leurs Statistiques, satisferaient suffisamment aux besoins d'instruction sur le reste.

C'est de la population que l'on paraît s'être d'abord occupé, et pour laquelle le Gouvernement a ordonné quelques travaux à différentes époques.

Le premier, et le plus soigné de ceux qui furent faits alors, est celui que M. Messance, receveur des Tailles de l'Élection de Saint-Étienne, fit imprimer en 1766. Ce n'est point un Traité de Population complet et méthodique, ce sont des *Recherches sur celle des Généralités d'Auvergne, de Lyon, de Riom et de quelques Provinces et Villes du Royaume*. L'Auteur y fait l'application des principes de l'Arithmétique Politique à l'estimation du nombre des habitans de chaque pays, et donne quelques dénombremens ou états des morts et naissances de plusieurs années.

M. Messance a écrit principalement pour réfuter l'opinion de quelques Économistes, qui assuraient que la population de la France était diminuée, sans en donner d'autres preuves que des raisonnemens hypothétiques.

« La plupart des Auteurs politiques, dit-il dans sa Préface, dont les écrits ont été publiés depuis quelques années

(1768), ont assuré une dépopulation dans le Royaume, et n'en ont apporté aucune preuve. »

Ce que M. Messance fit alors, l'Abbé Expilly l'avait également fait dans son grand *Dictionnaire de la France.* Il y avait consigné beaucoup de faits, de recherches et de dénombremens qui prouvaient que la population n'était point diminuée, comme le prétendaient quelques Ecrivains.

L'Abbé de Bois-Guilbert, dans son *Détail de la France*, avait, plus de quarante ans avant cette époque, soutenu la même opinion, et présenté un aperçu des pertes immenses que la France avait faites en population.

Ensuite vint l'Auteur des *Intérêts de la France mal entendus dans son agriculture, dans son commerce et dans ses finances,* qui, réformant toutes les branches du Gouvernement, accusait les Ministres, les Magistrats, les Corps Littéraires, de n'entendre rien à l'Économie Politique, de ne donner aucun encouragement à la population, au commerce, d'y mettre des entraves et d'être les auteurs des grandes pertes que la France avait faites dans tous ces points.

Presque tous ceux qui se mêlèrent alors d'écrire sur l'Administration répétèrent ce rabachage, comme depuis on a vu, sur des matières de législation et de politique, des hommes qui y étaient tout-à-fait étrangers, répéter les déclamations des gens de parti contre le Gouvernement, et changer de langage quinze jours après, lorsque de nouveaux acteurs eurent donné lieu à des changemens de scène.

L'ouvrage de M. Messance est suivi d'un travail ingénieux sur le prix comparé du blé en Angleterre et en France, depuis 1674 jusqu'à 1764. L'Auteur cherche à y prouver que ce prix a baissé à l'avantage réciproque des deux États. Mais ces considérations entrent dans le domaine

de

de l'Economie Politique proprement dite. Revenons à la Statistique.

Après M. Messance, il ne parut d'écrits importans sur la population, que celui de M. Moheau, lequel avait été chargé de faire des recherches sur cet objet, par le Gouvernement. Son travail fut imprimé en 1774. On y voit que la question de la diminution ou de l'augmentation de la population, en a été la principale occasion. L'Auteur la traite dans le chapitre XII.

Comme cet objet est important et tient essentiellement à l'histoire de la Statistique française, nous croyons devoir rapporter ici l'extrait de ce chapitre ; il servira en même temps de renseignement sur l'histoire Économique de la France à cette époque.

« Les moralistes, dit Moheau, ont toujours déclamé contre la dépravation de leur siècle, et presque tous les historiens se sont plaint de la dépopulation, peut-être les uns et les autres par l'impression que faisait sur eux le spectacle des vices et des malheurs qu'ils avaient sous les yeux, et le penchant ordinaire qui porte à critiquer et à se plaindre. Diodore de Sicile, contemporain de César, affirme que le nombre des hommes était considérablement diminué à cette époque ; et il appelle la terre un désert, en comparaison de ce qu'elle était autrefois. Strabon, qui vivait du temps d'Auguste et de Tibère, atteste aussi les pertes immenses de l'humanité. L'Auteur de l'*Esprit des Lois*, dont les idées sont des principes, mais dont les relations ne sont pas toujours des vérités, prétend qu'il n'existe plus sur la terre qu'environ le trentième de ce qui existait autrefois. Vossius, en 1685, présentait un état de l'Europe encore plus déplorable; elle ne contenait, selon lui, que trente millions d'habitans.

» Le vague de ces opinions et l'exagération évidente de

quelques-unes poussées jusqu'à l'absurdité, est la meilleure preuve qu'aucune d'elles n'est fondée sur une vérité constante, et sur des conséquences méthodiques. La population a un flux et un reflux sensible dans l'espace des siècles, qui enrichit ou appauvrit diverses régions, comme la mer découvre une plage pour en absorber une autre; mais il faut être bien instruit ou bien hardi pour oser calculer ou balancer les pertes et les gains de l'humanité; et il n'est point d'homme sage qui ne convienne que ce grand problême est, quant à présent, insoluble, parce que dans l'état actuel du commerce, des relations et de la police d'une grande quantité de peuples, il est impossible d'avoir une idée de leur population. Au reste, les recherches sur cet objet général sont de pures spéculations, aussi inutiles que pénibles.

» La question est encore assez difficile à résoudre pour une seule nation; mais alors elle devient réellement intéressante, parce qu'il en résulte une induction ou même une preuve de la bonté ou des vices du Gouvernement. La prospérité de la Nation et le bonheur des individus étant les objets de la puissance publique, forme un monument qui dépose contre le Gouvernement ou en sa faveur.

» La plupart des Auteurs qui ont écrit sur l'ancienne population de la France, n'ont pas plus vérifié leurs assertions, que ceux qui ont traité de celles de l'Univers.

» Selon Valace, qui fait plusieurs suppositions, d'après les Commentaires de César, qui, lui-même, avance des propositions conjecturales, les Gaules du temps de cet Empereur contenaient 32 millions d'habitans. D'autres spéculateurs font monter cette population à 37 millions, et quelques-uns à 48.

» Machiavel juge notre population, d'après la terreur qu'avaient excitée en Italie les armes françaises, et il parle

d'armées de 25 à 30 mille hommes, comme de déluges de Barbares.

» Selon Puffendorf, sous Charles IX, on comptait en France environ 20 millions d'habitans.

» Vossius, en 1685, n'en donnait à la France que 5 millions.

» L'estimation faite à la fin du dernier siècle à laquelle on a donné le nom de dénombrement, portait la population à 19 millions.

» Il y a 50 ans, les Ecrivains donnaient assez généralement à la France 15 ou 16 millions d'habitans.

» Dans quel temps donc placera-t-on la plus nombreuse population de la France? Personne ne soupçonnera qu'elle ait existé dans les temps anciens, où nos ancêtres vivaient dans les forêts, et formaient une nation de chasseurs: l'espèce d'hommes dont la subsistance exige une plus grande étendue de terrain. Ce ne sera pas non plus aux temps de la féodalité, des guerres entre les grands vassaux de la couronne et pendant les premiers siècles de la monarchie.

» On placerait plutôt l'époque de la plus grande population vers le commencement du 14ᵉ siècle, lorsque les affranchissemens des serfs et la formation du Commerce eurent fait prendre à la nation une face nouvelle et plus de consistance : mais depuis que les Valois montèrent sur le trône, il fut sans cesse ébranlé, et les secousses qu'il reçut, retentirent dans tout le Royaume.

» Sous Charles VIII, Louis XII et François Iᵉʳ, la France souffrit moins, à la vérité; ces Rois firent en Italie des guerres malheureuses, et on la nomma le *Tombeau des Français*; mais ce tombeau ne servit qu'à quelques guerriers, qui composaient des armées moins nombreuses que celles d'aujourd'hui.

» Depuis que des querelles de religion agitèrent les esprits, nos malheurs furent portés à leur comble ; la dernière moitié du 16e siècle n'est qu'une suite peu interrompue de divisions intestines, de fureurs et de meurtres.

» Le commencement du 17e siècle ne fut pas exempt des divisions intestines, ce n'est que depuis 1660, que les tranquilles habitans des provinces de l'intérieur, n'ont connu le bruit du canon que par des réjouissances ; cependant depuis que Louis XIV eut succédé dans le Gouvernement de son royaume au cardinal Mazarin, son règne ne fut qu'une suite peu interrompue de guerres.

» La population se ressentit peut-être autant que le trésor royal, des plaies que ce Prince fit au Royaume.

» Depuis 1715 jusqu'à nos jours (1786) la France a respiré, et la population a dû prospérer.

» Les guerres de 1741 et de 1756 furent longues et meurtrières, mais ce n'est encore que 15 ans de guerre sur 59.

» Il serait difficile de déterminer quels sont les pays ou les lieux qui ont gagné ou perdu dans le flux ou reflux de la population ; mais en général, les provinces et les villes où l'Agriculture et le Commerce ont prospéré, sont celles où la population a fait le plus de progrès ; aussi Lyon donne dans le temps moderne un nombre de naissances fort supérieur aux temps anciens. La généralité de Tours est peut-être une de celles où l'augmentation de la population est le moins sensible ; la plupart de ses villes ont perdu, et les campagnes ont gagné. C'est un sort peu ordinaire ; la cause en est que les manufactures de Touraine, depuis 60 ans, sont un peu déchues, et que Lyon lui a enlevé une partie de son industrie. Une des villes du Royaume dont l'augmentation est la plus vraisemblable, est la capitale : nous n'en chercherons pas la preuve dans l'augmentation prodigieuse du nombre des maisons, parce que les

mêmes édifices contiennent aujourd'hui un nombre de personnes moins considérable qu'autrefois; mais indépendamment des habitations, il est constant qu'il existe dans cette ville, depuis le *système*, une progression annuelle et sensible du nombre des habitans. »

Nous ne croyons pas devoir rendre compte minutieusement de tous les Ouvrages qui parurent successivement sur les diverses parties de l'Économie Politique , et qui traitaient, par occasion, de quelque partie de la Statistique. Nous avons déjà indiqué les travaux faits par l'Académie des Sciences sur les renseignemens que fit remettre à ses Commissaires M. de la Michodière en 1785, afin de connaître l'état des naissances en France. L'on sait les recherches que fit faire M. Necker, et dont il a consigné les résultats dans son *Traité de l'Administration des Finances;* mais nous ne saurions passer sous silence un excellent travail de M. le Chevalier de Pommelles, lieutenant-colonel du 5e régiment d'État-Major, imprimé en 1789, sous le titre de *Tableau de la Population de toutes les provinces de France, et de la proportion sous tous les rapports, des Naissances, des Morts, des Mariages, depuis dix ans, d'après les Registres de chaque Généralité.*

L'Auteur avait pour but d'établir dans le Mémoire que nous citons, l'impossibilité de remplacer les Milices par une contribution en argent qui serait employée à des engagemens volontaires.

Il fait voir que ces engagemens ne suffiraient pas au recrutement de l'armée, et pour cela, il entre dans quelques développemens où la Statistique se trouve judicieusement appliquée aux calculs de la science militaire.

Ce Mémoire de M. le Chevalier de Pommelles est un des meilleurs Ecrits faits sur cette matière; il contient des faits

importans et des connaissances très-sûres dans la matière qu'on y traite.

L'on sait que l'Assemblée Constituante fit faire des recherches et ordonna des travaux pour parvenir à connaître le nombre des habitans de la France. Les résultats en furent exagérés dans les premiers Tableaux, parce que les droits à la représentation nationale, ou au plus ou moins grand nombre d'électeurs ayant été établis sur la population principalement, chaque district et chaque département enfla autant que cela lui fut possible, les états adressés aux comités de l'Assemblée. Dans les dénombremens qui eurent lieu sous les Assemblées suivantes, on donna dans l'autre extrême, et la crainte de se voir chargé d'impositions en raison du nombre d'habitans, porta les Administrateurs et les Maires des villes à diminuer les Tableaux de population autant qu'ils le purent.

On a depuis rectifié la plupart de ces erreurs par des dénombremens ordonnés et exécutés par les Préfets, en sorte qu'aujourd'hui l'on connaît avec une exactitude suffisante le nombre des habitans de la France.

Le dernier dénombrement ordonné pour la réduction des justices de paix, terminé au commencement de l'an X (1802), est le plus complet et le plus exact que l'on ait.

Nous devons à MM. Chanlaire et Herbin la publication des Tableaux de Population qui ont servi à sa confection. Occupés au travail topographique de la circonscription des Justices de Paix, ils ont pu porter dans l'Ouvrage qu'ils ont donné au Public une perfection dont toute autre personne n'aurait pu se flatter.

On voit par le Tableau général qui termine ce travail, qu'en l'an 11 on comptait en France 47 mille 468 communes, et que la population s'élevait à 33 millions 104

mille 343 habitans, y compris la Corse et les acquisitions faites en Europe par la République.

On voit par l'exposé qui précède, que plusieurs Ecrivains ont successivement traité diverses parties de la Statistique, sous des noms et des formes différentes, et avec plus ou moins d'étendue ; mais ce ne fut guère que de celle de la France qu'ils s'occupèrent ; cependant M. de Beaufort a embrassé le système entier de Statistique à la manière des Écrivains Allemands.

L'Ouvrage qu'il fit paraître en 1789, sous le nom de *Grand Porte-Feuille Politique*, en 19 Tableaux, contient la Constitution politique des États, leur population, leurs Forces de terre et de mer, leurs Revenus, leur Dépenses générales, leurs Dettes, l'Agriculture, les Productions du Sol, le Commerce, la Navigation, les Fabriques, les Monnaies, et les Relations avec les Puissances étrangères.

Ce travail a de grands défauts, quoiqu'utile à plus d'un égard. Il manque d'exactitude dans l'énumération des objets d'Industrie, dans la partie du Commerce, dans l'évaluation des monnaies, dans l'estimation de l'étendue territoriale.

M. de Beaufort a été obligé de puiser dans des Ouvrages déjà faits sur d'anciens Écrits, en sorte que sous ce rapport ce qu'il indiquait n'était déjà plus vrai au moment où le livre paraissait.

Ensuite il ne paraît pas assez instruit dans les matières de Commerce, de Navigation ; aussi des yeux exercés y aperçoivent-ils tout de suite des erreurs ou des inexactitudes qui ôtent à l'ouvrage le mérite qui lui est propre.

Quoi qu'il en soit, le *Grand Porte-Feuille Politique* est une Statistique générale assez bien faite, et qu

aurait eu les autres degrés de perfection, si l'Auteur avait pu travailler sur de meilleurs matériaux. L'ouvrage eut peu de succès dans le temps et fit peu de sensation; l'on n'y vit autre chose que des connaissances puisées dans Busching, dans la *Monarchie Prussienne* de Mirabeau, et rangée sous la forme de Tableaux.

Cette Monarchie Prussienne de Mirabeau a eu à peu près le même sort, malgré l'éclat du nom de son auteur. On y trouve une Statistique des États de la maison de Brandebourg, de Saxe et d'Autriche.

Le comte de Mirabeau confia la partie des recherches et des détails statistiques à M. Miller et se contenta de broder et de déclamer quelquefois dans l'histoire de son héros ou des personnages qui figurent dans le cours de son livre.

Nous croyons devoir remarquer ici que beaucoup d'Écrivains français ont puisé dans cet Ouvrage et ne l'ont pas cité.

Le peu de soin que Mirabeau y a mis, ses inutiles apostrophes aux Puissances, la rédaction indigeste de la partie statistique, expliquent son peu de succès.

L'on trouve en tête du premier volume une indication assez étendue des auteurs qui ont écrit sur la Statistique de la Prusse, de la Saxe, de la Maison d'Autriche et des princes d'Allemagne. Mais revenons à la France.

M. Necker avait en quelque sorte éveillé l'attention des Écrivains sur ces matières et mis à la mode ces connaissances par son Livre de l'Administration des Finances.

On connaît le débit rapide de cet ouvrage et l'avidité avec laquelle il fut lu dans toute l'Europe.

Ce n'était plus le style vague des Économistes; il y avait dans ce Livre de l'instruction, des faits et un Tableau positif des Richesses de la France. L'Auteur avait, sur les

matières qu'il traitait, beaucoup plus de connaissances et d'esprit de calcul, qu'aucun de ceux qui, depuis 50 ans, se mêlaient d'en parler.

On critiqua son Ouvrage ; on en analysa les diverses parties : on voulut l'imiter, le surpasser ; on fouilla chez l'étranger, dans les bureaux, dans les porte-feuilles pour faire des traités où l'on pût combattre les faits par les faits ; et la science profita de cette discussion publique.

Le Livre de M. Necker sur l'*Administration des Finances* est encore aujourd'hui le seul que l'on puisse consulter sur l'état Économique de la France à l'époque où il fut imprimé.

On y trouve l'aperçu de l'étendue Territoriale de la France, de la Population, des Naissances, des Productions et du Commerce de chaque généralité ; le Tableau des Revenus et des Dépenses de l'État, du Commerce extérieur et plusieurs autres renseignemens utiles, et qu'on chercherait vainement ailleurs.

Il a mis à la mode, comme nous l'avons dit, les Ecrits d'Économie Politique, fondés sur les faits, et en cela il a contribué au perfectionnement de la Statistique dont on ne prononçait point encore le nom en France.

M. Necker ne s'était point contenté d'écrire sur cette matière ; il avait établi pour en étendre et perfectionner l'enseignement un *Bureau de renseignemens* dans son ministère ; l'on y faisait l'extrait des Mémoires et de la correspondance, l'on y classait les faits, les observations, propres à guider l'Administration et à perfectionner l'Économie Politique.

Ce Bureau est devenu depuis, celui que l'on désigne sous le nom de *Balance du Commerce*, établi au Ministère de l'Intérieur, mais avec moins d'étendue que ne lui en avait d'abord donné M. Necker.

Nous verrons tout à l'heure qu'il en existe un autre dans le même Ministère pour la partie de la Statistique départementale, dont l'objet est de rédiger sur les Mémoires des Préfets, les Tableaux dont le Ministre a ordonné la confection.

Les travaux de l'Assemblée Constituante pour parvenir à la division de la France par départemens et à la connaissance de la Population et du genre de richesse de chacun d'eux, peuvent être mis au rang des causes qui ont contribué aux progrès de la Statistique Française et qui en ont répandu le goût.

Vers la même époque, ou plutôt une année avant, un Auteur connu par quelques ouvrages d'Économie Politique, M. Bonvallet Desbrosses, ancien trésorier de la Marine et des Colonies à la Rochelle, avait fait paraître un travail considérable sur la même matière, sous le titre de *Richesses et Ressources de la France.* Il avait tâché de donner une Notice de la situation, des Frontières, des Rivières, des Ports de mer, du Régime, de l'Étendue Territoriale, de l'emploi du terrain, de la Population, des Productions, du Commerce, des Fabriques, des importations, des exportations, du Numéraire, des Produits et Revenus de chacune des Provinces de France et un résumé de la France en général.

Si l'exactitude et la solidité des bases de l'Ouvrage de M. Bonvallet égalaient l'ordre, la précision, la clarté qui y règnent, ce serait sans contredit la meilleure Statistique de la France que l'on pût faire.

Mais de la plupart des calculs, des estimations ne résultent que d'aperçus hypothétiques, en sorte que, dans la pratique des choses, on ne peut établir aucun principe de calcul sur le travail de l'Auteur.

Son but a cependant été d'offrir de nouveaux moyens

de simplifier la perception et la comptabilité des Revenus de l'État en faisant connaître la somme de Richesses Territoriales et d'Industrie, sur laquelle on peut les faire porter.

Cet Ouvrage est par son objet du domaine de l'Économie Politique, et l'on ne saurait refuser à celui qui l'a écrit des Connaissances dans la matière, et des vues sagement établies. Mais il y a si loin de la rédaction d'un Livre à l'exécution d'un plan d'administration! Sous la plume de l'écrivain, tout est aisé, facile, d'accord; dans la pratique, les difficultés, les obstacles, les objections imprévues, les erreurs de calcul se font apercevoir, et l'on reconnaît qu'après avoir bien travaillé, l'on n'a souvent enfanté qu'une chimère qui disparaît devant l'exécution.

M. de Tolosan avait aussi fait paraître en 1789 un Tableau de la Richesse Commerciale et d'Industrie française, sous le titre de *Mémoires sur le Commerce de la France et des Colonies.*

Beaucoup d'Écrivains d'Économie Politique ont puisé dans ce Livre sans le nommer. Il en a été fait usage ainsi que de celui de M. Bonvallet Desbrosses, dans l'*Essai de Statistique*, que rédigea M. Peuchet il y a deux ans, sur la demande du Ministre de l'Intérieur.

M. de Tolosan a donné dans son Mémoire l'estimation et l'évaluation des principales Richesses de la France, tant en productions du Sol qu'en objets de Fabriques; il y a développé plusieurs vues d'administration de Commerce fort sages et avec la simplicité d'expressions qui convient aux personnes habituées au maniement des Affaires publiques.

Depuis l'Ouvrage de M. Tolosan, M. Lavoisier fit pour le Comité des Finances de l'Assemblée Constituante un des meilleurs Aperçus de la Richesse Territoriale et des Reve-

nus de la France. Ce savant homme a donné à ce Travail le caractère de l'exactitude, qu'il mettait à tout ce qu'il faisait. C'est un des meilleurs Écrits sur cette partie de la Statistique qui a pour objet la Connaissance de la fortune nationale. Il a été imprimé en 1790.

Comme la Statistique embrasse toutes les parties de la Richesse et de la force des États, l'on pourrait successivement classer dans les Ouvrages qui s'y lient tous ceux qui ont paru sur les diverses parties du Gouvernement et de l'Administration; mais, comme nous l'avons dit, cette manière de voir ne pourrait que nuire aux progrés de la science et conduirait à l'Encyclopédisme, le plus dangereux ennemi du véritable savoir.

Cependant nous ne saurions nous défendre de placer au rang des Ouvrages propres à faire connaître la Statistique française, le Traité de la *Balance du Commerce*, de M. Arnould, Tribun et Membre du Conseil de Commerce du département de la Seine.

Sans compter les Tableaux vraiment statistiques qui sont à la suite de son Livre, et sur lesquels il l'a rédigé, M. Arnould y a inséré tous les faits et les résultats propres à donner une idée juste de nos relations commerciales et de l'état de nos ports, de notre marine marchande, et par conséquent d'une partie considérable de la Richesse publique, à des époques mémorables, la fin du règne de Louis XIV et le commencement de la Révolution.

L'étude de la Statistique proprement dite, de celle de la France sur-tout, ne s'est répandue d'une manière remarquable, et n'est pour ainsi dire devenue à la mode parmi nous, que depuis environ quatre ans.

Le *Dictionnaire Universèl de la Géographie Commerçante* en fut, vers cette époque, l'occasion principale; les

détails qu'il offrit sur presque toutes les parties de cette Science éveillèrent l'attention et répandirent le goût des connaissances statistiques. On le critiqua, on le pilla; on fit des recherches semblables à celles qui avaient servi à sa rédaction; et sans nommer ni l'Auteur, ni l'Ouvrage, chacun voulut écrire sur quelques-uns des objets dont le *Dictionnaire* avait fait connaître l'importance et les rapports.

En le rédigeant, l'Auteur avait eu principalement en vue l'état du Commerce et les moyens de le faire dans les divers États; mais il n'a pas tellement isolé cette matière, qu'il la traitât sans entrer dans l'explication de tout ce qui constitue la Force, la Richesse et la Puissance de chaque Pays. A la vérité, il n'entra pas dans les détails d'Administration Civile et Militaire, et ne parla point des Armées, des Lois religieuses ou criminelles, des Mœurs, de la Littérature et de l'état des Arts; mais tout ce qui tient à la richesse territoriale et d'industrie y fut traité avec beaucoup de détail.

La *Géographie Commerçante* est le Livre le plus étendu de Statistique que l'on ait imprimé en France, et peut-être en Europe. Il n'est ni le plus parfait, ni le plus complet que l'on puisse faire, mais le plus complet et le plus parfait qui existât et qui existe encore dans son espèce sur la même matière.

A l'époque où il parut, M. Bottin, secrétaire de l'Administration départementale du département du Bas-Rhin, et aujourd'hui de la Préfecture de celui du Nord, donna au Public, sous le titre d'*Annuaire du Bas-Rhin*, la première Statistique départementale que nous connaissions. C'est un modèle de précision, de savoir et de talent pour ces matières. L'Auteur l'a perfectionné et augmenté les deux années suivantes, et a donné depuis, sous le nom

d'*Annuaire du département du Nord*, un très-bon Traité sur la Statistique de ce département.

M. Bottin a prouvé par son Ouvrage qu'il est toujours avantageux pour le progrès des Lettres et des Connaissances utiles que les places d'Administration soient occupées par des hommes laborieux, instruits et éclairés; malheureusement, on ne sait pas pourquoi, dans notre France, si policée, ce sont si souvent les gens à morgue, ceux qu'un petit esprit et le manque d'élévation caractérisent, qui ont la préférence, tantôt sous un prétexte, tantôt sous l'autre.

Nous avons eu un grand nombre d'Ecrits sur la Statistique départementale de la France depuis celui de M. Bottin.

D'abord, les Administrations Centrales, obligées de donner un compte public chaque année de l'état de leurs départemens respectifs, y firent quelquefois entrer des détails instructifs d'Agriculture, de Manufacture, de Commerce, de Population, qui en faisaient autant de petites Statistiques; mais les meilleurs de ces Ecrits ne furent pas toujours ceux que donnèrent les Administrations, collectivement prises; ce furent assez ordinairement ceux qu'on devait aux soins et au savoir de quelque Membre en particulier, et qui le publiait sous son nom.

M. François (de Neufchâteau), pendant qu'il était Ministre de l'Intérieur, avait provoqué ce genre d'Ecrits, qui, depuis, l'a été beaucoup plus par ses successeurs.

Il engagea les Administrations de département à lui communiquer les renseignemens qu'elles pourraient se procurer sur les produits de la Culture, du Commerce, sur l'état des Fabriques, des Chemins, des Canaux de navigation dans l'étendue de leur ressort.

C'est à cette invitation du Ministre que sont dues une *Description abrégée du Département des Landes*, envoyée

par l'Administration Centrale, sous la date du 18 ventôse an 7; une *Description abrégée du Département des Hautes-Alpes*, également envoyée par l'Administration, sous la date du 17 pluviôse an 7.

Ces Descriptions abrégées, et quelques Ecrits semblables que nous passons sous silence, sont très-imparfaites; il y a peu de faits instructifs, de la déclamation dans quelques endroits, et des projets à la place des connaissances positives que l'on devait s'attendre d'y trouver.

Mais le Mémoire qui parut en l'an 8, *sur l'Etat du Département de l'Indre*, et que l'on doit à M. Gretré, l'un des membres du Conseil général de ce département, est très-bon; c'est un des mieux faits. Il instruit bien de l'état Agricole, de l'Industrie, de la Population de l'Indre; en un mot, c'est une Statistique abrégée et soignée de cette partie de la France.

Celui de M. Verneilh, sur le département de la Corrèze, imprimé en l'an 9, à Tulle, et envoyé aux Ministres de l'Intérieur et des Finances, peut être classé à peu près au même rang. Il y a de l'instruction, des détails, et sans avoir tout le mérite qu'on peut attendre d'un semblable travail, il est bien au-dessus de plusieurs qui ont paru depuis, et qui ont été envoyés par quelques Préfets.

On a un *Essai Statistique Agricole, Industriel et Commercial du Département de la Drôme*, par M. Daly, Conseiller d'Arrondissement, et Membre de la Société d'Agriculture, Commerce et Arts de ce département, imprimé à Valence. C'est plutôt un Discours assez bien fait sur cette matière, qu'une Statistique proprement dite. Le Préfet en a publié une depuis qui n'est guère plus complète; nous en parlerons plus bas.

Il parut vers le milieu de l'an IX un *Mémoire sur les quatre Départemens de la rive gauche du Rhin, sur le*

Commerce et les Douanes de ce fleuve, sous le nom de M. Eichhoff, maire de la ville de Bonn, et imprimé chez Testu, à Paris.

Cet Ouvrage, qui, par la manière dont le sujet est traité et l'importance de l'objet qu'on s'y propose, fit beaucoup de réputation à l'Auteur fictif, est dû à M. Peuchet, qui s'efforça d'y réunir avec ordre et précision tout ce qui pouvait jeter du jour sur la matière des Douanes, du Commerce et de la Navigation du Rhin. Ce travail est un exemple de l'application que l'on peut faire des Connaissances Statistiques à l'Economie Politique et à la Diplomatie. Le Mémoire de M. Peuchet a été copié, démembré par vingt écrivains qui ne l'ont point cité ou qui l'ont cité comme de M. Eicchhoff.

Lorsque M. Lucien Bonaparte entra au Ministère de l'Intérieur, il donna une attention plus particulière à la Statistique; il s'occupa positivement de l'exécution de celle de la France. Il fit écrire aux Préfets des départemens; il invita par une lettre particulière les Savans de l'Institut à concourir de leurs lumières avec lui, à donner une bonne *Description Générale et Topographique de la France.*

Il forma dans son Ministère un Bureau de Statistique, dont il donna la direction à M. Duquesnoy, si connu par ses excellens Ecrits sur diverses parties de l'Economie Politique, et aussi par sa traduction française de la *Statistique d'Allemagne*, de Hoeck.

M. Duquesnoy n'a rien négligé des moyens qui pouvaient concourir à l'exécution du vaste plan du Ministre. Il n'a cessé jusqu'à ce jour de donner une attention suivie à l'exécution de la Statistique de la France. Il a pensé qu'un semblable travail avait besoin de maturité, et que les premiers Essais des Préfets, ainsi que quelques bons Ouvrages sortis du cabinet des Gens de Lettres, ne suffisaient pas; qu'il

qu'il fallait examiner, comparer, attendre encore que tous les détails fussent bien connus, et que rien ne restât incertain ou problématique dans le riche Tableau de la Puissance et de la Fortune de l'Empire français.

Ces vues sont également celles du Ministre actuel de l'Intérieur, qui connaît comme son prédécesseur les secours que l'Administration doit tirer pour la répartition des Secours et des Impôts, l'établissement des Fabriques, et la connaissance des Lieux, d'un travail bien fait sur la Statistique nationale.

Le système adopté par lui, paraît simple, et convient à l'objet que l'on se propose dans cette grande entreprise.

Tous les renseignemens obtenus par la correspondance des Préfets sont dégagés des observations qui les accompagnent ou des preuves qui les constatent. Ils sont ensuite classés sous des chefs généraux en forme de Tables, et présentent d'un coup-d'œil les résultats statistiquesde toutes les branches de la richesse publique.

Mais cette Méthode qui est très-bonne pour un Ouvrage fait sous les yeux de l'Administration, qui en garantit l'exactitude, conviendrait peu à tout autre, où l'on aime à voir et à connaître les preuves des aperçus et des calculs présentés par l'Auteur.

Aussi met-on au nombre des meilleurs Mémoires Statistiques, adressés par les Préfets, ceux où l'on entre dans de grands développemens, et où l'on expose d'une manière étendue les Etablissemens utiles et les causes de leur prospérité ou de leur ruine.

M. Chaptal avait pensé que, pour offrir aux Préfets qui avaient à lui envoyer des Mémoires, une sorte de modèle à suivre, il serait utile de tracer l'esquisse, ou, si l'on veut, le cadre de cette Science, telle qu'elle était à l'époque où il entra au Ministère.

Il demanda en conséquence à M. Peuchet de lui faire un travail sur cette matière. Celui-ci rassembla ce qu'il y avait de faits connus sur la Statistique française, et lui remit l'*Essai d'une Statistique Générale de la France*, qui fut imprimée en l'an 9, et adressée aux Préfets des départemens et aux Gens de Lettres connus pour s'occuper d'Economie Politique.

Cet *Essai* ne mérite que ce nom; et le Ministre lui a fait trop d'honneur en le regardant comme un Ouvrage digne d'être offert comme modèle. Mais tel qu'il est, c'est le seul où le cadre complet de la Statistique soit présenté avec les limites et l'étendue qui lui conviennent; c'est le seul où, dans un ordre raisonné, tous les résultats alors connus en matière de Statistique française, soient présentés sans anticipations étrangères sur l'Histoire Naturelle, sur celle des Mœurs, des Antiquités, etc., comme l'ont fait depuis et continuent encore de le faire ceux qui écrivent sur la même matière, et font de la Statistique une Science universelle.

Peu de Préfets ont suivi la Méthode tracée dans l'*Essai d'une Statistique Générale de la France;* elle était trop assujétissante et demandait des Connaissances Littéraires ou d'Economie Politique, que tous n'ont pas également le tems de cultiver.

Depuis cette époque néanmoins, nous avons eu un grand nombre de Mémoires sur la Statistique des départemens; les uns écrits par les Préfets, d'autres par leur ordre seulement, quelques-uns par des Hommes de Lettres, ou des personnes attachées à l'Administration.

Tâchons d'en faire connaître les principaux sans nous assujétir à les classer d'après leur mérite respectif.

Je dois remarquer avant, que MM. Dyanière et Mourgue avaient donné au Public, dès l'an 8, deux Ouvrages recom-

mandables sur la même matière à peu près; celui du premier intitulé : *Essai d'Economie Politique* ; et l'autre : *Essai de Statistique*. Ce dernier a pour objet de faire connaître les Mouvemens de la Population, les Rapports entre les Naissances, les Mariages, et le nombre des Habitans à Montpellier et dans le Département de l'Hérault. Sous un titre aussi simple, M. Mourgue a réuni beaucoup de Connaissances et d'aperçus intéressans.

Nous avons déjà fait connaître les obligations que l'on a à M. Bottin, pour avoir le premier donné l'exemple d'une Statistique détaillée dans ses excellens Annuaires du Bas-Rhin. Nous ne reviendrons donc pas sur ce qui le regarde ; l'opinion publique est fixée sur le mérite de son travail, et l'on s'attend bien que ce ne sera pas le dernier dont il enrichira la Science qu'il cultive.

M. Vanrecum, Administrateur du Département, fit aussi imprimer à Coblentz, en l'an 8, l'Annuaire de Rhin et et Moselle, où l'on trouve des Renseignemens Topographiques et Statistiques sur chacun des Cantons de ce Département. M. Wasserfall, Administrateur, en publia également un pour celui de la Roër, à la même époque : Ces petits Ouvrages qui ont été continués, sont remarquables par leur précision et par des détails instructifs sur la Culture des Pays.

Celui du Département de la Sarthe, également publié en l'an 8, est recommandable par la multitude de Connaissances locales dans tous les genres, que ceux qui l'ont rédigé, ont eu soin de recueillir dans leur Ouvrage. Il est fait sur le modèle de l'Annuaire de M. Bottin ; c'est une véritable Statistique. On la doit aux Membres de la Société Libre des Arts, établie au Mans, MM. Chaubry, Chesneau, Deshourmeaux, Le Prince, Maulny, Detounay, Crochardière, Garnier, chacun ayant fourni une

partie suivant son goût et ses Connaissances particulières.

M. Auvray, Préfet et Membre de la Société des Arts du Mans, Administrateur distingué par ses Connaissances Littéraires, a, depuis, donné un Mémoire sur la Statistique du département de la Sarthe, où l'on reconnaît les soins qu'il a donnés à en reconnaître et développer les détails avec exactitude. C'est un des bons Mémoires envoyés par les Préfets au Ministre de l'Intérieur, il a été imprimé par ordre de celui-ci.

Sous le titre d'*Almanach du Département de l'Yonne*, M. Tarbé, Libraire à Sens, a publié une espèce de petite Statistique de ce Département, où l'on lit avec intérêt des recherches historiques sur l'Agriculture et les anciens Monumens de cette partie de la France.

M. Berriat de Saint-Prix, Professeur à l'École Centrale de Grenoble, a publié, en l'an 9 et en l'an 10, un Annuaire Statistique du Département de l'Isère, très-bien fait. Il est comme celui de la Sarthe, rédigé sur le modèle de celui de M. Bottin.

L'Annuaire du Département de la Nièvre peut être également cité comme un Ouvrage de Statistique. Nous le devons à M. Gillet, Juge suppléant au Tribunal Criminel, Membre de la Société du Commerce et des Arts de ce Département. L'Auteur y a recueilli d'excellens renseignemens principalement sur le travail des Forges et le commerce des Fers de la Nièvre.

Le Département de l'Ain a été en partie décrit par M. Riboud, dans un Annuaire imprimé à Bourg, et où la description du Sol et des Productions est expliquée avec méthode et précision.

Le Pas-de-Calais a aussi son Annuaire Statistique, dû aux soins de M. Picquenard, Secrétaire-général de la Préfecture du Département. Les renseignemens qu'on y

trouve sur la Pêche du Port de Boulogne et la Géologie du Boulonais, sont de M. Masclet, Sous-Préfet de l'Arrondissement; MM. Benard-Lagrave et Podevin en ont donné sur les Arrondissemens de Saint-Omer et de Bethune.

Le Lycée d'Alençon a publié la Description Statistique du Département de l'Orne; c'est un Ouvrage instructif et qui en fait bien connaître la Culture et l'Industrie.

M. Monteil, Professeur d'Histoire à Rhodès, a fait une bonne Description Statistique du Département de l'Aveyron. Il s'est écarté dans sa méthode de celle de M. Bottin, et est entré dans de plus grands Développemens sur les Productions, l'Industrie et les Établissemens publics de cette Contrée. C'est un Ouvrage estimé et qui remplit bien son titre.

Presque tous les Écrits dont nous venons de parler ont paru avant les Mémoires rédigés par les Préfets, sur la demande du Ministre de l'Intérieur; mais de ces derniers, il n'y a encore qu'environ une vingtaine dont le travail ait été rendu public; il paraît même que le parti est pris de ne plus livrer à l'impression les autres, soit que l'on ait trouvé que plusieurs, écrits précipitamment, n'aient pas répondu à l'idée qu'on s'en était faite; soit qu'on ait regardé comme un double emploi de publier les Mémoires particuliers lorsqu'on est déterminé à en extraire ce qu'il y a de plus positif pour en faire des Tableaux Statistiques, qui seront imprimés par ordre du Gouvernement.

Voici au reste les noms des Préfets dont les Mémoires ont été rendus publics:

MM. Borie, Statistique du Département d'Ille et Vilaine; Pietry, du Golo; La Magdelaine, de l'Orne; c'est la même dont nous avons parlé plus haut et qui a été approuvée par le Préfet, après avoir été rédigée par le

Lycée d'Alençon ; Bourgeois-Jessaint, de la Marne ; Auvray, de la Sarthe ; La Marque, du Tarn ; Barante, de l'Aude ; Dupin, des Deux-Sèvres. Outre deux Mémoires Statistiques, M. Dupin a fait rédiger dans ses Bureaux un très-bon *Dictionnaire Topographique, Agricole et Industriel de son Département*, où l'on trouve les plus petits détails sur cette partie de l'ancien Poitou.

Dauchy, de l'Aisne ; Huet, Secrétaire-général de la Préfecture de la Loire Inférieure, la Statistique de ce Département ; Bruslé, de l'Aube ; Delaistre, de la Charente Inférieure ; Pyere fils, de Lot et Garonne ; Vergnes, de la Haute-Saône ; Lucay, du Cher ; Huguet, de l'Allier ; Balguerie, du Gers ; Laumond, du Bas-Rhin : mais le travail de ce Prefet consiste plutôt en un Récueil de bons Mémoires, sur divers sujets d'Agriculture et d'Industrie de cette partie de l'Alsace, qu'en détails statistiques proprement dits ; il n'en est pas moins intéressant et instructif.

Garnier, de Seine et Oise ; Cochon, de la Vienne ; Bonnaire, des Hautes-Alpes ; Serviez, des Basses-Pyrenées ; Fauchet, du Var ; Saussay, du Mont-Blanc. Nous remarquerons, à l'occasion de ce dernier Département, qu'on vient d'ajouter au travail du Préfet, par une nouvelle Description de la Savoie. M. Albanis de Beaumont, Membre de la Société Royale de Londres et de celle de Genève, a publié tout récemment sous le nom de *Description des Alpes Grecques et Cottiennes*, une Statistique de la Savoie, sous le rapport de ses Antiquités, de sa Population, de ses Productions Minéralogiques, etc., en quatre volume *in*-4°, avec un grand nombre de planches.

M. La Bretonnière, Ingénieur des Ponts et Chaussées à la Division de Fontenay, a composé la Statistique du Département de la Vendée ; elle a été imprimée par ordre du Ministre de l'Intérieur, ainsi que celle de la Batavie,

rédigée par M. Estienne, Médecin de l'armée Gallo-Batave. Mais ce dernier Ouvrage ne répond pas, à beaucoup près, à ce qu'on a droit d'attendre d'une Statistique de la Hollande. Ce n'est qu'un aperçu.

Celle des Deux-Nèthes a été faite toujours en forme très-sommaire, par M. d'Herbouville, Préfet; de l'Ourthe plus sommaire encore, par M. Desmousseaux; de Sambre et Meuse, par MM. Perès, Préfet, et Jardinet, Membre du Conseil des Arts et du Commerce de Namur.

M. Cavenne, Ingénieur des Ponts et Chaussées, a fait celle de la Meuse-Inférieure; elle a été adoptée par le Préfet M. Loysel, Membre de l'Institut National, et imprimée par ordre du Ministre de l'Intérieur.

Le Département de l'Allier a été fait par M. Huguet, préfet; ce n'est qu'une notice très-abrégée; les Vosges l'ont été par M. Desgouttes, alors préfet, aujourd'hui commissaire des relations commerciales à Gothembourg. Quoique courte, cette dernière Statistique contient des renseignemens instructifs sur l'Industrie et les Usines nombreuses de ce Département.

La Description Physique et Politique du Département du Rhône, per M. Verninac, Préfet, n'a que le défaut d'être trop brève. Une ville comme Lyon méritait de plus grands détails et une notion plus étendue de son Commerce et de son Industrie.

M. Jerphanion, Préfet, a décrit le Département de la Lozère avec une égale briéveté dans un Mémoire imprimé par ordre du Ministre de l'Intérieur. M. Colin a rédigé de fort bonnes *Observations sur le Département de la Drôme*, car il n'a pas cru devoir donner à cinq ou six feuilles d'impression, le nom de Statistique, comme ont fait quelques-uns de ses collègues. Nous avions d'ailleurs un Essai de Statistique de ce Département, par M. Daly, membre du

Conseil d'arrondissement et de la Société d'Agriculture de Valence, dont nous avons parlé plus haut.

Outre ces Travaux des Préfets, quelques Personnes ont publié encore récemment des Ouvrages sur la même matière, entr'autres l'Annuaire du Département de la Dordogne, pour l'an XI, qui contient une Description Topographique et Statistique de cette partie de la France et que nous devons à M. Delfau, Secrétaire-général de la Préfecture, qui l'a rédigé sur l'invitation du Préfet.

Nous pouvons citer encore la Description du Département de l'Eure, par M. Touquet, employé dans l'Administration centrale de ce Département.

Plusieurs personnes ont donné des Descriptions fort bien faites de Départemens qu'elles ont parcourus; telles que M. de Cambry l'a fait pour le Finistère; M. Noël, de Rouen, pour le Département de la Seine-Inférieure; M. Legrand d'Aussy, pour les anciens Départemens formés de l'Auvergne; M. Lequinio, pour le Département du Jura; M. Roussel, pour la partie du Calvados appelée le Bocage.

M. Colchem, préfet, a donné une excellente Statistique du département de la Moselle; c'est un travail riche en faits et en connaissances statistiques. Mais aucun des Ouvrages que nous venons de citer, n'égale la *Description de l'Oise* par M. Cambry, soit pour le mérite des détails, l'élégance du style et le savoir qu'on y trouve. L'Auteur a donné dans ce Livre une nouvelle preuve de son goût éclairé et de son amour pour les Arts et les Sciences utiles.

Il existe encore plusieurs Ecrits qui, sans être proprement des Descriptions Statistiques, en font nécessairement partie, tels que celui de M. Peravey, sur la *Navigation du Rhin;* celui de M. Noël, intitulé : *Tableau Statistique de la Navigation de la Seine, depuis la mer jusqu'à Rouen;*

Ouvrage où l'Auteur a développé beaucoup de connaissances sur l'objet qu'il se propose de traiter. Nous y joindrons un Mémoire de M. l'Obgeois, Officier du Génie, à Bordeaux, sur l'*Etablissement d'un canal de Navigation entre l'Adour et la Loire*, où l'Auteur a fait entrer une notice Topographique, très-bien faite, des Départemens par où il propose de faire passer son canal.

Quelques Auteurs ont voulu traiter aussi la Statistique générale, mais avec un succès médiocre, c'est-à-dire, qu'ils n'ont point assez médité leur sujet et soigné leur travail.

C'est ainsi que M. Leblanc, défenseur Officieux, Membre de la Société des Belles-Lettres de Paris, qui aurait pu faire un Ouvrage utile, a manqué son but en étranglant sa matière dans un Livre intitulé : *Introduction à l'étude de l'Economie Politique et de la Statistique générale.*

S'il a voulu prendre pour modèle Beausobre, qui a aussi fait une Introduction à *l'Etude de la Politique*, il n'a pas assez examiné les diverses parties que cet Ecrivain a traitées.

Beausobre n'a point composé son Ouvrage, qui, au reste, est plein d'inexactitudes, de généralités, de préceptes ou d'axiomes d'Economie Politique; il ne s'est pas borné à de simples définitions des termes généraux employés dans la Statistique: il a développé les bases sur lesquelles repose cette Science, a cité des faits, des exemples, donné un aperçu des principales Connaissances qui en forment les diverses parties.

Pour donner de l'utilité à son *Introduction à la Statistique*, M. Leblanc aurait dû en tracer le cadre, placer dans chaque division un aperçu des calculs généraux et des méthodes, à l'aide desquels on est parvenu à connaître chaque résultat ou produit de la force et de la ri-

chesse publiques, faire connaître les Ecrits qui ont paru sur la Population, la Culture, les Fabriques, le Commerce, la Marine et les Arts; discuter le mérite de chacun des Auteurs et l'état actuel de chacune de ces branches de l'Administration, donner ensuite une notion exacte des Livres de Statistique et l'examen de quelques-uns d'eux.

Nous faisons ces observations avec d'autant plus de fondement que le petit Ouvrage de M. Leblanc annonce qu'il aurait pu être meilleur, si l'Auteur avait voulu y mettre plus de temps et de travail. Il y a de la clarté, de la méthode et une étendue de vues qui est à remarquer; mais le cadre est trop vague, trop vide et pas assez marqué.

M. Donnant, Membre de l'Athénée des Arts, nous a donné les *Elémens de Statistique* de Playfair, avec des notes et des additions considérables, imprimés en l'an XI.

Playfair, Auteur Anglais, a voulu présenter les Elémens des Connaissances Statistiques sur chaque Etat de l'Europe; c'est-à-dire, les principales données sur leur étendue territoriale, leur Population, leurs Productions, leurs Forces de terre et de mer.

C'est la répétition de l'Ouvrage de Hoeck, pour l'Allemagne, et de celui de Beaufort, pour le reste de l'Europe; avec cette différence qu'il y a, dans ce dernier, plus de choses sur l'Industrie, les Productions, les Mœurs, que dans Playfair.

L'Auteur a eu la prétention singulière de faire voir à l'œil les forces respectives de chaque Etat, à l'aide de cercles, dont les rapports de diamètres sont entr'eux comme ces mêmes forces.

Cette nouveauté ne peut rien ajouter à la Statistique; l'on n'a jamais vu que l'application inusitée des méthodes d'une Science à une autre en ait avancé les progrès. Ces tours de force peuvent en imposer ou amuser les esprits

qui aiment les formules symboliques, mais ne peuvent que déplaire à ceux qui veulent une instruction solide et claire.

Nous ferons la même réflexion sur l'idée d'introduire dans l'Economie Politique, les formules algébriques et les calculs de la Géométrie; il ne peut résulter que plus d'obscurité de cette méthode étrangère à la Science; on croit la rendre plus certaine, on ne la rend que plus difficile à comprendre. Ce ne sont pas les conséquences qui embarrassent, en Economie Politique, ce sont les principes, que tous les calculs du monde ne peuvent rendre justes s'ils sont faux ou mal établis.

On n'a rien appris de plus quand on a traduit en langage algébrique, un résultat sur lequel personne n'est d'accord; c'est là un charlatanisme ou un ridicule dont la véritable Science ne peut s'accommoder.

Mais revenons à la Statistique que l'on n'a pas encore tenté de charger de formule algébrique, et qui n'en a pas besoin. Parmi ceux qui ont pris à tâche d'en répandre le goût, et qui l'ont fait avec succès dans ces derniers temps, nous devons citer avec éloge, les *Annales de Statistique* de M. Ballois.

Cet Écrivain attaché au Bureau de la Statistique du Ministre a donné tous ses soins à recueillir les faits qui sont propres à cette science, à attirer l'attention publique sur les avantages qu'elle offre à ceux qui cultivent l'Économie Politique et se destinent à l'Administration.

Les Annales de Statistique forment un Recueil qui s'enrichit chaque jour de nouveaux Mémoires sortis de la main d'hommes formés dans ces matières.

Une pareille entreprise méritait d'être encouragée, et nous aimons à croire que l'Auteur aura trouvé auprès des Ministres les secours que son Ouvrage demande. A mesure que l'utilité de la Statistique se fera sentir, son livre sera

recherché comme tous les Écrits sur les mêmes objets, par ceux qui se piquent de ne parler d'administration qu'après en avoir au moins étudié les premiers élémens.

Un autre Ouvrage périodique qui, sans être proprement destiné à la Statistique, en traite cependant une partie principale, c'est la *Bibliothèque Commerciale.* L'auteur ne borne pas son travail à des Mémoires sur le Commerce intérieur et maritime seulement, quoique c'en soit l'objet capital, il y fait entrer souvent des Tableaux et des résultats positifs sur l'état de l'Industrie, des Fabriques, des Consommations et des Richesses Nationales.

Par cette réunion, la *Bibliothèque Commerciale* se trouve remplir deux objets : 1°. d'offrir aux Négocians l'expérience des autres pour leur servir de guide dans leurs entreprises ; 2°. de présenter aux Administrateurs des bases positives sur les produits territoriaux et de l'Industrie dans chaque partie du Commerce et des Fabriques.

Cependant au milieu de tant d'Écrits publiés sur la Statistique, depuis deux ou trois ans, il n'en était aucun qui offrît avec l'exactitude et l'étendue convenables, l'ensemble et les divisions générales et particulières de celle de la France ; aucun Ouvrage ne réunissait les connaissances des Lieux, de la Population, des Richesses, des Etablissemens, des Administrations et des Etablissemens publics de l'Empire français, accru des nouvelles conquêtes, et conformes aux changemens survenus heureusement depuis le Gouvernement Consulaire.

Des Préfets, des Administrateurs, des Gens de Lettres avaient publié des Mémoires particuliers. Les travaux ordonnés par le Gouvernement avaient procuré d'excellens matériaux. Des recherches, des voyages avaient enrichi la Géographie de nouveaux faits ; mais il fallait réunir ces parties opposées, les classer, les élaguer, faire en un mot

un travail régulier et complet sur la Statistique de la France et donner enfin sur cette Science un Ouvrage digne de son importance, et au niveau de son état actuel.

Tel a été l'objet qu'on s'est proposé dans celui-ci. Plusieurs personnes se sont réunies pour l'exécuter; elles se sont partagé les rôles suivant la nature particulière de leurs études, de leurs professions, ou des emplois qu'elles remplissent.

Les unes se sont attachées à la Description du territoire, de la Population, des Productions territoriales; les autres à l'Industrie, au Commerce, à la Navigation; quelques-unes aux Arts, aux Mœurs, aux Etablissemens publics, en sorte que chaque partie s'est trouvée confiée à celui des Auteurs qui en était le plus capable.

Par ce moyen, l'Ouvrage a le degré de perfection que produit toujours la division du travail; et, comme nous l'avons remarqué dans plusieurs endroits de ce *Discours Préliminaire*, c'est toujours pour avoir voulu embrasser seuls un trop grand nombre d'objets, ou des objets trop disparates à la fois, que tant d'Auteurs ont fait des Livres médiocres ou faibles dans une partie, quoique souvent distingués et bons dans une autre.

Mais afin de mettre le Lecteur à même de juger plus positivement des soins et de l'attention que l'on a apportés à l'Ouvrage que nous présentons au Public, nous allons entrer dans quelques détails sur son Plan, ses Divisions et les Articles que chaque Auteur a traités séparément.

PLAN

Et Division de la Statistique Générale et Particulière de la France et de ses Colonies, avec l'indication des Auteurs qui ont traité chaque Article.

Dans l'exécution du Traité de la Statistique, on a commencé par faire connaître la *Topographie Physique* et les *Divisions Territoriale et Politique de la France.*

Dans la Topographie Physique, on a compris la connaissance de la Situation, des Limites, du Climat; on a indiqué les chaînes de montagnes qui partagent le Territoire, les Rivières et Canaux qui l'arrosent et qui servent à établir une communication entre ses diverses parties.

On conçoit qu'en traitant ces objets qui tiennent essentiellement à la Géographie Physique, on ne les a considérés que sous les rapports qui les lient à la Statistique, et que l'on a dû s'abstenir de tout développement systématique sur les causes des changemens et de la variété du Sol. C'est toujours sous le point de vue d'utilité que l'on a cherché à les présenter dans un Ouvrage dont le but est de faire connaître les sources de la Richesse et de la Prospérité Nationale.

Avant de présenter la *Division Politique* de la France telle qu'elle existe aujourd'hui, on en a fait connaître les *Divisions Anciennes*, en sorte qu'il est aisé, à l'aide de cette double connaissance, de se faire une idée des changemens survenus dans cette partie de la Géographie Française, et de reconnaître à quel Département correspond chacune de nos anciennes Provinces.

L'on n'a pas borné cette attention aux seules Divisions

Politiques, on l'a étendue aux Divisions *Ecclésiastiques*, *Militaires*, à toutes celles qu'ont nécessitées les divers genres d'administration établis sous la Monarchie, ainsi qu'à celles qui existent aujourd'hui, ou qui ont été formées depuis la première Constitution en 1789.

On a jugé ensuite indispensable, avant de présenter les Tableaux des différentes Divisions *Territoriales*, faites depuis cette dernière époque jusqu'au 28 pluviôse an VIII, de faire connaître le rapport des anciennes Provinces aux Départemens, en indiquant de quelle Province, ou de quelles parties de ces Provinces, chaque Département est formé.

Après la Description Topographique d'un Pays, la première connaissance que l'on est porté à acquérir, est celle du nombre des habitans. On a suivi cet ordre.

On a considéré d'abord la *Population* de la France, relativement à son ancien territoire et à son étendue actuelle; on a établi ensuite son partage, ou sa répartition présumée entre les différentes classes de la Société; ses Rapports à l'étendue territoriale, ancienne et nouvelle; aux Naissances, aux Morts, aux Mariages, aux Sexes; aux divers Ages, aux Levées Militaires; enfin, on a ajouté à ces détails statistiques des considérations sur les causes de la Mortalité suivant les diverses saisons: un Tableau méthodique offre la réunion du nombre des Naissances, des Mariages et Décès pour l'an IX dans toute l'étendue de la France.

C'est à M. *Herbin* que sont dues les deux parties dont nous venons de parler, c'est-à-dire, la *Topographie* et la *Population*. Les matériaux qui ont été à sa disposition dans les travaux qu'il a exécutés au Ministère de la Justice, lui ont donné la facilité de puiser dans de bonnes sources, en sorte que les bases et les résultats qu'il présente, peuvent

être regardés comme ce qu'il y a de plus exact sur cette matière.

La connaissance du *Sol*, de ses variétés, de sa fertilité, des diverses Cultures auxquelles il est employé, suit naturellement la Description Topographique. M. *Sonnini* a été chargé de cette Partie. Il y examine l'étendue de territoire mise en valeur dans chaque Département, les différentes Couches de terre végétale et productive qui s'y trouvent, les Productions qu'elles donnent, celles qu'elles pourraient donner; en un mot, tous les rapports du Sol avec la Culture et la reproduction.

Après cet exposé de la fertilité et des diverses espèces de Sol, l'ordre des idées demandait que l'on fît connaître les méthodes de culture employées pour les mettre en valeur et en tirer le plus de produits; c'est l'objet du chapitre qui traite de l'*Agriculture*.

M. *Delalauze*, qui en est l'auteur, s'y est particulièrement appliqué à faire connaître notre Agriculture, ses progrès, ses usages, son état actuel, ses défauts, les améliorations dont elle est susceptible; il a soin d'y indiquer les Pratiques usitées dans chaque Département, et les avantages ou les vices que les meilleurs Agronomes y ont remarqués.

M. *Sonnini* s'est chargé de l'article des *Productions*; il y considère les divers Produits de la Culture et les Productions de toutes espèces qui entrent dans le Commerce ou la Consommation.

Il les divise en *Productions animales*, *végétales* et *minérales*.

En traitant des Productions *végétales*, il s'occupe principalement de celles qui sont un fonds de richesses considérables, tel que les grains, les vins, les chanvres, les bois.

Il commence par les Plantes céréales, explique quelles sont les Contrées où elles occupent le cultivateur, la quantité qu'on en récolte, celle qui entre dans le Commerce, celle qui se consomme pour la nourriture des hommes et des animaux ; enfin celle qu'absorbent les Brasseries, les Amidonneries et les autres Manufactures.

Le même plan est suivi pour les plantes à fourrage, les plantes à huile et à teinture, les arbres fruitiers, les fleurs ; par-tout les vices des culture sont indiqués, et des moyens d'amélioration proposés.

Ce chapitre est terminé par l'énnmération des espèces d'arbres forestiers qui croissent en France, leurs usages dans les Constructions Civilcs, Militaires et Navales; la quantité de terres qu'ils couvrent, le nombre que l'on en exploite ; tous les genres d'utilité auxquels leurs différentes parties les rendent propres, soit dans les Arts, ou le Commerce.

M. *Sonnini* appelle l'attention du Gouvernement sur la disparition de plusieurs forêts, le dépérissement de tontes, les inconvéniens incalculables qui résultent de leur dévastation, et sur la nécessité de prendre des mesures promptes et efficaces pour détourner une partie des maux que la disette des bois nons fait éprouver et tous ceux dont nons sommes menacés.

En traitant des Productions animales, l'Auteur passe en revue toutes les espèces d'Animaux que l'on élève et que l'on nourrit en domesticité sur toute l'étendue de la France, leurs qualités, leur nombre, l'utilité qu'on en retire par leur emploi, leurs produits et leurs dépouilles; enfin il assigne les causes de leur détérioration on de leur diminntion, et les moyens de leur amélioration.

Les Animaux sauvages qui sont des objets de consommation ou d'industrie, qui fournissent quelque matière

aux Arts ou au Commerce, tels que les cuirs, la soie, la cire, le miel, etc. occupent une partie de ce Chapitre que l'on peut regarder non-seulement comme un Précis de ce que la Zoologie de la France offre d'utile dans ses diverses classes, mais encore comme une excellente instruction sur ce que cette partie de nos richesses verse d'objets utiles dans le commerce.

En effet, M. *Sonnini* donne des détails extrêmement intéressans sur la quantité de soie que nous récoltons, leurs diverses qualités, leur emploi dans les étoffes, la consommation que nous en faisons, ce que nous exportons de Soieries, et les lieux où se trouvent situées les diverses Fabriques qui s'en occupent.

Il en fait à peu près de même pour les Cuirs, les Cires, les Pelleteries, le Beurre, le Fromage, la Pêche, dont il fait connaître les diverses espèces.

Les Productions *Minérales* font une masse de richesse pour la France, moins considérable sans doute que celles que nous venons d'indiquer; mais elles n'en méritent pas moins de tenir une place distinguée dans le Tableau de ses productions.

Elles ont été traitées par M. *Gorsse*, Élève de l'*École des Mines de France*, le même qui fut chargé plusieurs fois par le Conseil des Mines et le Ministre de l'Intérieur, de faire l'inspection des Mines de la République, et dont les Mémoires Géologiques et Minéralogiques, fruits de ses voyages, obtinrent le prix proposé en l'an IX au meilleur travail sur cette matière.

Cet Auteur jette d'abord un coup-d'œil rapide sur les progrès qu'a faits successivement en France l'Exploitation des Mines, et fixe particulièrement l'attention du Lecteur sur l'état où elle était à l'époque de la Révolution.

Il considère ensuite cette branche de Richesse Nationale sous l'aspect qu'elle offre dans le moment présent; et, afin de faire mieux sentir l'étendue et la nature des avantages qui en résultent, M. *Gorsse* fait connaître 1°. la position géographique des principales Mines; 2°. leur site géologique; 3°. le moyen de les approprier au Commerce.

C'est sur-tout dans les Tableaux qui font partie de l'*Atlas* qu'est développée cette dernière partie (*Voyez* le Vol. *in*-4°.). On y indique la position des Mines exploitées, et même de celles qui sont susceptibles de l'être; et pour les Mines de fer, la situation des Ateliers dans lesquels elles sont converties en métal, en faisant connaître, aussi exactement qu'il est possible, le produit des Substances Minérales; enfin en établissant un calcul sur le Numéraire qu'elles mettent en circulation, et sur le nombre des bras qu'elles emploient.

Après l'aperçu détaillé des Richesses naturelles de la France, l'on passe à l'*Industrie* qui les emploie, les façonne et les applique aux divers besoins de la Société.

Dans cet Article qui est de M. *Peuchet*, l'on définit d'abord ce qu'on doit entendre par *Industrie*; et, après avoir donné une estimation raisonnée des bénéfices qui en résultent, on la distingue en deux sortes: 1°. l'Industrie dont l'objet est de façonner les matières premières qu'offrent la Culture, les Animaux, les Mines: c'est celle qui embrasse les *Fabriques*, les *Manufactures*, et les grands Ateliers de toute espèce; 2°. l'Industrie qui a pour objet d'appliquer immédiatement aux usages de la vie les Produits fabriqués et les Ouvrages de l'Art; celle-ci embrasse les Arts Mécaniques, les Métiers.

Après cette division, l'Auteur donne un aperçu de l'ancien et du nouveau Régime des Fabriques et Manu-

factures, ainsi que des Arts Mécaniques et des Métiers.

Il passe ensuite en revue les diverses Manufactures qui emploient les Matières premières et les Productions naturelles. Il les divise en quatre sortes : 1°. les Manufactures qui emploient les Substances Végétales ; 2°. les Substances Animales ; 3°. les Substances Minérales ; 4°. deux ou plusieurs de ces Substances à la fois.

Cette division le met à même de parcourir le domaine de l'Industrie Française et d'en offrir le riche Tableau. Il fait connaître sur chaque genre de Fabrique le bénéfice de la main-d'œuvre qui en résulte au profit du Manufacturier et des Ouvriers qui s'en occupent.

Ce Tableau est suivi d'une *Géographie Industrielle de la France*, c'est-à-dire d'une Table Analytique des Lieux où se fabriquent les diverses sortes d'Ouvrages, Etoffes, Objets quelconques de l'Industrie Française ; il a été dressé par M. *Herbin*.

Le *Commerce* qui lie les Peuples entr'eux et les fait réciproquement participer aux avantages de la Culture et de l'Industrie de chaque Pays, est une des plus importantes parties de la Statistique, et sa place s'y trouve naturellement après celle des Productions du Sol et des Ouvrages de l'Art.

L'on a suivi, dans l'Exposé qu'on en a fait, la division du Commerce en Intérieur et Extérieur, auquel on a ajouté le Commerce Colonial, qui semble tenir le milieu entre l'un et l'autre.

Ce serait une grande erreur cependant de croire que ces trois sortes de Commerce soient indépendantes et isolées l'une de l'autre. Le Commerce intérieur, du dehors et des Colonies sont tellement liés ensemble que l'un ne saurait prospérer ou souffrir sans que les deux autres ne s'en ressentent ; c'est ce que l'expérience prouve et dont il est aisé de sentir la raison.

En traitant du Commerce intérieur, l'on a d'abord indiqué les objets qu'il offre à la consommation, et les espèces particulières de denrées et marchandises que présentent les Villes et Départemens d'après leur position locale et leur industrie respective.

Le Commerce extérieur offre le tableau de nos exportations, celui des importations que nous faisons de l'Étranger; enfin le résultat de ce Commerce connu sous le nom de *Balance*.

Comme la Statistique a principalement pour objet de faire connaître la richesse et la puissance d'un État, l'on a eu soin de présenter sur tous ces points des données fixes qui puissent servir à apprécier l'une et l'autre avec justesse; elles se trouvent en quelque sorte renfermées dans les Tableaux qu'on a ajoutés à l'Ouvrage.

Le Commerce Colonial forme une Division à part, parce qu'il n'est point intérieur, et que d'un autre côté, il est exercé par des Français exclusivement, et sur des propriétés Françaises; il est le soutien de la puissance Maritime, et par conséquent une des grandes Divisions de la Statistique.

La *Navigation* trouve naturellement sa place après le Tableau du Commerce. M. *Peuchet* a présenté un aperçu historique de ses progrès, de ses lois, et l'exposé de son état actuel; le tonnage de nos vaisseaux en temps de paix, la part qu'y prennent les Étrangers, enfin la valeur des cargaisons que la navigation et le cabotage exportent de France et y apportent annuellement.

La *Banque de France*, les *Poids*, *Mesures*, *Monnaies*, comme moyens de Commerce, terminent cette partie de l'Ouvrage qui a paru aux Auteurs devoir mériter quelqu'étendue par son importance et sa liaison avec l'objet de la Statistique. Ces derniers articles sont de M. *Herbin*.

Les Monnaies n'étant point seulement un moyen d'échange ou de Commerce, mais étant encore la mesure de la valeur des choses, on a dû entrer dans quelques détails pour en bien faire sentir la nature et les propriétés.

On fait donc connaître, 1°. le Système monétaire, le nom, le titre et la valeur des Monnaies avant la Révolution;

2°. Les Monnaies que l'on appele *Constitutionnelles*, leur poids, titre, nom, valeur, comparés aux anciennes.

On y a joint l'exposé de l'Administration des Monnaies, qui, en présentant la nomenclature des lieux où l'on frappe des espèces, fait en même-temps connaître la lettre apposée sur chacune des pièces.

Les *Routes* sont de grands moyens de Commerce et se sont étendues et perfectionnées à mesure de ses progrès.

M. *Herbin*, qui les a traitées, expose sommairement les avantages que l'Agriculture et le Commerce en retirent; trace la Division des diverses sortes de routes qui existent en France, en présente le Tableau général, indique les Départemens par où elles passent, avec leur longueur respective calculée en Kilomètres et Lieues anciennes.

Enfin, il termine cet article par quelques détails sur l'entretien et la réparation des routes, et les droits de passe.

Le même Auteur a développé le Système et l'état actuel de notre *Navigation intérieure.*

Dans le Chapitre qu'il leur a consacré, il présente, 1°. des Considérations sur la Navigation générale et intérieure de la France;

2°. Le Système de la Navigation naturelle; 3°. celui de la Navigation artificielle et des Canaux; 4°. le Cours des principales Rivières navigables en France, avec leur étendue respective estimée en kilomètres et lieues françaises;

le point où elles commencent à être navigables, etc.; 5°. le cours des Canaux exécutés ou projetés; enfin quelques détails sur l'entretien et la réparation des Canaux et les droits de Navigation.

Jusqu'à présent l'on avait séparé la *Diplomatie* ou *la Science des Relations extérieures et politiques*, du Tableau Statistique des États. Mais l'impossibilité de se faire une idée juste de la force et de la puissance d'une Nation, sans la connaissance de ses obligations ou de ses droits dans le Système actuel de l'Europe, a dû nécessairement conduire à faire de cette science une des branches de la Statistique générale des États politiques.

Cette partie a été traitée par M. *Peuchet*, qui l'a divisée en deux Sections : dans la première, il traite des attributions du Ministère des relations extérieures, du caractère et des diverses espèces de Ministres que la France entretient dans l'Étranger.

Ces Ministres sont des Agens Politiques ou de Commerce. Les uns et les autres ont des fonctions, des devoirs et des droits qui leur sont propres, et l'Auteur a soin de les faire connaître.

La seconde Section traite des Relations Politiques et Commerciales de la France avec les autres États de l'Europe.

Ces Relations résultent des traités et conventions particulières. Il a donc fallu donner une notice ou plutôt un extrait positif de chacun d'eux.

C'est ce qui constitue la plus grande et la plus utile partie de cet article; l'Auteur a eu soin de rapporter textuellement les dispositions des traités qui établissent les droits et les rapports réciproques des nations contractantes ainsi que les obligations auxquelles elles se sont engagées respectivement.

L'*Instruction publique*, dont M. *Amaury-Duval*, Chef d'une des Divisions du Ministre de l'Intérieur, est Auteur, forme une des plus grandes et des plus intéressantes branches de la Statistique. Aussi l'Auteur s'est-il attaché à lui donner une étendue proportionnée à son importance.

Il commence par quelques observations sur l'Instruction publique ; examine l'organisation qu'elle reçut en l'an IV, parce qu'elle a servi de base à celle qu'on lui a donnée depuis et qui a été mise à exécution en l'an X.

Après avoir fait connaître les Écoles Primaires, Secondaires et les Lycées, M. *Amaury* passe au Prytanée Français, aux Écoles Spéciales, à celles de Service Public, et termine par quelques observations générales sur ce qui reste à faire pour compléter le Système nouveau d'Instruction nationale.

L'Instruction a pour objet l'enseignement des *Sciences* et des *Arts ;* on en présente donc le tableau à l'époque actuelle ; on passe en revue les Établissemens Publics qui leur sont destinés, tels que les Bibliothèques, les Galeries d'Histoire Naturelle, les Observatoires, les Musées, les Théâtres, etc.

Ces détails eussent été incomplets sans la notice des Sociétés Savantes et Littéraires, sans celle des Hommes de Lettres, et de ceux qui se distinguent dans les Sciences et les Arts. L'on a tâché, dans ce dernier article, de n'oublier aucun des Écrivains connus par un véritable talent et des connaissances réelles dans quelque partie de la Littérature ou des Sciences que ce soit. Tâche difficile où la vérité a souvent pour adversaire l'amour-propre des protecteurs beaux esprits ou la fausse gloire des Auteurs médiocres.

Ce tableau est terminé par des observations générales sur l'état actuel des *Sciences* et des *Arts* en France, et où

l'on reconnaît le goût et le talent distingué dont M. *Amaury* a donné des preuves dans les excellentes dissertations qu'il a publiées sur ces matières, et dont plusieurs ont été couronnées par l'Institut National et autres Sociétés Savantes.

Les *Monumens Publics* sont le produit de la civilisation et du luxe des Nations puissantes. Ils accompagnent presque toujours les progrès des Arts, et en sont la preuve quand ils sont exécutés avec goût. L'on a donc dû en traiter à la suite de l'Instruction.

L'Auteur de cette partie, M. *Dumuys* (d'Orléans), fait connaître d'abord ceux de ces Monumens qui remontent aux temps antérieurs, à la conquête des Gaules par les Romains ; il passe ensuite à ceux qui indiquent les premières époques de la conquête ou des temps moins reculés, et qui peuvent soutenir la comparaison avec les monumens de la Grèce et de Rome. Il traite successivement des Monumens français de la première race, du moyen âge et enfin des Edifices modernes qui attestent la puissance de la Nation et les talens de ses Artistes.

Le plan de l'Ouvrage n'a pas permis à l'Auteur de les citer tous, mais dans l'esquisse qu'il en a faite, en suivant le Système des régions adopté pour la Description Topographique, il a du moins indiqué les principaux. M. *Millin* a revu ce chapitre.

L'on a cru devoir ensuite présenter les ressources qu'offre chaque Département pour la santé, après avoir fait connaître ceux qu'on y trouve pour l'instruction. Le Tableau des *Eaux minérales* remplit cet objet. On le doit à MM. *Parmentier* et *Deyeux*, qui l'ont fait précéder de quelques réflexions générales. Ils observent que de tout temps ces Eaux ont été regardées comme un bienfait de la nature, que les anciens les appelaient *sacrées*, qu'ils n'en

approchaient qu'avec respect, persuadés qu'une Divinité présidait à leur source. Ils entrent ensuite dans quelques détails sur l'histoire de ces Eaux et à leur classification, d'après l'analyse qu'on en a faite; ils les divisent en quatre classes: 1°. les Eaux sulphureuses ou hépatiques; 2°. les Eaux ferrugineuses ou martiales; 3°. les Eaux gazeuses ou acidules; 4°. les Eaux salines. Ils remarquent qu'on les distingue encore en Eaux froides et en Eaux chaudes ou thermales; en Eaux simples ou composées. Ils font aussi quelques réflexions sur les Eaux minérales et artificielles, et après avoir indiqué les précautions qu'exige l'usage des Eaux minérales, il présente le Tableau alphabétique de celles qui sont aujourd'hui le plus fréquentées, dont la plupart jouissent, en Europe, d'une réputation distinguée et qui forment par là une sorte de richesse pour la France.

La *Religion*, comme culte et comme base de la morale, peut être placée à la suite de l'instruction, et doit trouver son rang dans le Tableau des moyens d'ordre et de puissance d'un Etat.

L'article qui lui est consacré ici a éte traité par M. *Herbin;* il y donne l'exposition de la loi sur l'exercice des Cultes en France et les réglemens particuliers qui y sont relatifs.

On a cru devoir placer les considérations et les observations qui peuvent faire connaître le caractère et les *mœurs* nationales, après ce qui tient à l'instruction et avant de traiter de la forme du Gouvernement.

Le même auteur a tâché de donner une idée dans cet article, du génie et du caractère actuel des Français, en comparant l'un et l'autre à ce qu'ils étaient autrefois; il a également présenté un Tableau de nos mœurs comparées à celles de nos voisins.

Le *Gouvernement* d'un Etat ou l'ordre politique qui y

est établi pour y maintenir la Sûreté, la Liberté, la Propriété au-dedans, le Respect et l'Indépendance au-dehors, se compose des Lois constitutionnelles ou fondamentales, des Lois civiles, des Lois de police, et des Réglemens d'administration.

M. *Herbin*, chargé de cette partie, a donc commencé, dans l'exposition du Système Politique actuel de la France, par donner l'extrait des Lois constitutionnelles sur le Gouvernement, l'organisation du Consulat, du Sénat Conservateur, du Corps Législatif, du Tribunat. Il y fait connaître quelles sont les fonctions de chacun de ces corps, leur composition, leur mode de renouvellement, leurs attributions, etc.

Il passe de suite à l'organisation du Conseil d'État, et des divers Ministères; il s'attache particulièrement à celui des *Finances*, comme le plus étendu et le plus important par ses rapports avec la fortune publique; il donne l'état des recettes et dépenses de 1791 et le budget de l'an XI; il en fait la comparaison, expose le Système des Contributions actuelles, celui de leur répartition entre les Départemens, l'état des Rentes et Pensions, enfin fixe les idées sur le montant de la dette nationale et les opérations financières relatives à cette partie du service public.

L'Administration *civile* vient après; M. *Herbin* fait connaître dans l'article qui la concerne, les principes sur lesquels est établi le Système judiciaire en France; la compétence des divers Tribunaux et les fonctions de chacun des membres qui les composent.

Il présente la composition des Jurys pour les matières criminelles; les formes les plus générales de procédure, les cas d'appel, l'organisation, la compétence et les attributions du Tribunal de Cassation; on donne ensuite le Tableau général de la Division de la France par arrondisse-

mens de Tribunaux d'appel, ensuite un Tableau particulier pour chaque Tribunal d'appel, indiquant les Départemens qui en forment les ressorts respectifs, le nombre des Justices de Paix, des Tribunaux de Première Instance, Criminels et de Commerce qui en dépendent, et des Juges qui sont attachés à chacun d'eux, ainsi que des noms des Villes où leur siége est fixé, etc. On termine par un Tableau de l'organisation judiciaire de la France, qui en présente tout l'ensemble sous les yeux.

Le Système *militaire*, c'est-à-dire, l'ordre administratif, la discipline, les formes de service et la comptabilité établis pour la formation, l'entretien et la conduite des armées, a toujours été en France, un des grands soins du Gouvernement.

M. *Herbin* a donc dû s'attacher à bien faire connaître cette partie.

Il commence d'abord par exposer le mode de formation de l'armée, tel que le recrutement, la conscription; il entre ensuite dans la division des différentes Armes, Infanterie, Cavalerie, Artillerie, Génie; il en fait connaître la composition, le nombre, les forces, le mode d'avancement, de comptabilité, les fonctions des différens grades, tant pour les Officiers-généraux que pour les Officiers inférieurs et la troupe.

Il expose les Divisions militaires et fait connaître les Départemens qui les forment, les places et postes de guerre qui s'y trouvent; les Officiers qui y commandent, les Inspecteurs aux revues et les Commissaires des guerres qui y sont employés.

Il a extrait des Loix et Réglémens militaires aujourd'hui en activité, tout ce qui a trait à ces divers objets, ainsi que tout ce qui concerne la comptabilité en général, l'habillement, équipement, armement, vivres, fourrages, hô-

pitaux, étapes, remonte ; les retraites, les vétérans, les invalides, le régime de l'Hôtel et de ses Succursales, etc.

Enfin la *Légion d'honneur*, l'emplacement des cohortes, la nature et le montant des fonds territoriaux affectés à chacune d'elle, son organisation et les conditions de l'admission dans ce corps distingué.

Cet Exposé du Système militaire est terminé par celui des Conseils de guerre et de révision, du mode de procédure qu'on y suit, des fonctions des Officiers qui y sont attachés, avec une notice du code pénal militaire.

Dans le développement du Système *maritime* que l'on doit également à M. *Herbin*, l'Auteur s'attache à donner une idée de la Marine en général et des progrès de celle de la France en particulier ; il fait connaître les divers états où elle s'est trouvée aux époques antérieures ; et donne le Tableau de nos forces maritimes en 1791.

Il présente ensuite les principales dispositions de notre acte de Navigation, de la police de la Mer et des Ports de Commerce ; entre dans le détail des vaisseaux de guerre et autres bâtimens que nous sommes dans l'usage de mettre en mer, et fait quelques observations nécessaires à l'intelligence du régime actuel de l'Administration de la marine. Vient ensuite la division du territoire maritime, les fonctions des Préfets maritimes, leurs attributions, traitemens ; le service des Ports et Arsenaux ; les Etats-Majors des Ports, les constructions navales, la composition du corps de Génie maritime, le nombre et les fonctions des officiers qui y sont attachés, les parcs d'artillerie ; enfin l'Administration et la comptabilité qui comprend le magasin général, les recettes et dépenses qui sont relatives à la marine, les chantiers, armemens, désarmemens des vaisseaux, les hôpitaux, bagnes, avec les fonctions et traitemens des personnes occupées dans ces divers services.

M. *Herbin* entre aussi dans quelques développemens sur *l'inscription maritime*, donne l'extrait des Réglemens relatifs à cette inscription, avec le Tableau des arrondissemens, quartiers, syndicats, et le Tableau général des Officiers mariniers, Matelots et autres gens de mer classés au 1er Juillet 1791.

Le Corps militaire de la Marine forme une division de service particulier; l'Auteur en traite à part, et l'on fait connaître la composition, l'organisation, les grades, le mode d'avancement de ce Corps; il y a joint celui de l'artillerie de la marine dont il détaille également l'organisation, la forme et les fonctions de chaque grade des Officiers qui y sont attachés.

Il s'attache particulièrement à donner une connaissance exacte de la composition des États-majors et Équipages des vaisseaux de guerre, des Usages et Réglemens suivis pour le Service, pour la Nourriture des matelots, des officiers; pour la Répartition des parts de prises, pour les Pensions, Retraites et Récompenses des Marins. Ces détails instructifs, et fondés sur le texte des Lois, sont terminés par un aperçu du Code pénal maritime.

La Marine marchande tient, à la vérité, aux progrès du Commerce d'une part, et à ceux de la Marine militaire de l'autre; cependant, l'Auteur a cru devoir en placer le développement à la suite de cette dernière. C'est là qu'il donne la connaissance des Réglemens d'Administration sur la police du commerce de mer, le départ et l'arrivée des bâtimens marchands, et les dispositions les plus générales sur la tenue des Équipages, les salaires et les obligations des gens de mer, les armemens et les sociétés pour la course, les lettres de marque et cautionnemens, les encouragemens accordés pour les prises faites par les corsaires; la police de la course et les ran-

çons, et enfin l'instruction, le jugement, la liquidation et la répartition des prises.

La Conservation, l'Aménagement, la Reproduction des Bois et Forêts, forment une des grandes branches de l'Administration Économiqne, et une des plus importantes parties de la Statistique.

M. *Herbin* s'est occupé, d'une manière particulière, de les faire connaître dans le développement du *Système Forestier;* c'est-à-dire, les moyens d'ordre, d'Administration et de Police, employés en France pour la conservation des Forêts.

Il commence par quelques observations générales sur les Forêts, sur les causes de leur dépérissement, leur Repeuplement, Aménagement, Exploitation, Division et Produits des Forêts; sur l'Administration Forestière, avant et depuis l'organisation actuelle; après quoi il place le Tableau de la Division de la France en Conservations, Inspections et Sous-Inspections forestières; il y ajoute l'extrait des lois sur les fonctions des Administrateurs, Conservateurs, Inspecteurs, Sous-Inspecteurs, Gardes des forêts; sur les soins particuliers qu'exige d'eux la désignation des bois propres aux constructions navales, auquel est joint le Tableau des Arrondissemens forestiers de la marine; enfin, cet aperçu est terminé par un Précis des Opérations de l'Administration forestière, depuis son organisation.

Ce n'était point assez d'avoir ainsi présenté le Tableau de l'État politique, des Richesses et de la Puissance intérieure de la France en général, il rentrait dans l'exécution du plan d'une Statistique générale et particulière, de présenter l'inventaire des Richesses territoriales, si l'on peut parler ainsi, en les suivant dans les départemens, et en présentant, dans une *Description topographique* de

chacun d'eux, le genre de Productions, les Établissemens d'Industrie, les Monumens qui leur sont propres.

Ce grand Tableau a été fait avec une attention, un soin et une exactitude particulière. On le doit encore à M. *Herbin*, à qui des fonctions publiques ont permis de se procurer des matériaux dans lesquels il a été autorisé à puiser.

Il expose dans cette *Description Topographique des cent-huit Départemens de la France* (1), de quelle Province chacun d'eux est formé, quel est son chef-lieu, d'où il tire son nom, quelles sont ses limites, les principales Rivières qui y coulent, en indiquant si et jusqu'où elles sont navigables, les Canaux qui y débouchent, et les travaux à faire pour étendre ou perfectionner la navigation des uns et des autres; quel est le Climat; la nature du Sol, les Productions, les améliorations qu'on pourrait y faire, les Manufactures, Fabriques qui y existent; quel est le Commerce actuel et quel il pourrait être en accordant tels encouragemens, etc.; quelles sont les Villes principales du Département; son étendue en superficie en nouvelles mesures comparées aux anciennes, l'étendue des Forêts de même en nouvelles et anciennes mesures, et divisées en outre en Forêts Nationales, Communales et Particulières; la Population d'après les derniers recensemens, et le nombre d'Habitans par lieue carrée; les Contributions pour l'an XI, divisées en Foncière, Personnelle, Mobiliaire et Somptuaire, Portes et Fenêtres, Patentes et Centimes additionnels; le montant de la quotité contributive de chaque individu; les dépenses à la charge du Département, prises sur le produit des centimes additionnels, et divisées en dépenses d'Administration, de

(1) Ce Travail, entièrement neuf, forme les Tomes V et VI en totalité. Lisez l'*Avertissement* qui précède ce *Discours préliminaire*.

l'Ordre

l'Ordre Judiciaire et de l'Instruction Publique ; la division du Département en Arrondissemens Communaux, Cantons des Justices de paix et Communes, le nombre des Membres qui composent le Collége Électoral du Département.

M. *Herbin* entre ensuite dans quelques-uns des détails ci-dessus relativement à chaque Arrondissement en particulier, en indiquant combien il contient de Communes, sa division en Cantons ou Justices de paix, et en en présentant les noms ; quelle est la population de l'Arrondissement et le nombre des Membres du Collége Électoral ; la description de la Ville chef-lieu de l'Arrondissement, sa situation, sa population, sa distance de Paris ; quels Établissemens elle possède dans son sein, etc. ; quelle est ensuite la nature du sol de l'Arrondissement, ses Productions, les Fabriques, Manufactures, Usines, etc. qui y sont établies ; quel est son Commerce principal, etc.

Si l'on s'était borné à n'exposer que la Statistique intérieure de la France, on n'eût donné qu'une idée fausse, ou tout au moins incomplète, de sa force et de sa puissance. Le système *colonial*, c'est-à-dire les moyens d'ordre, de police et d'administration employés pour faire servir à l'accroissement de la richesse nationale, la Culture et le Commerce des Colonies, fait aujourd'hui partie du régime politique de la France ; il entre dans celui de son Gouvernement, et est à bon droit regardé comme un des principaux soutiens de sa Marine et de sa considération en Europe.

Nous devions donc, par ces motifs, faire connaître les *Colonies et Possessions françaises dans les deux Indes et en Afrique.* Les difficultés de la guerre, qui en gênent un moment le Commerce et la jouissance, ne doivent point

faire perdre de vue les ressources et l'importance de ces riches Etablissemens.

M. *Peuchet* qui a traité cette matière, l'a divisée en deux parties; il a considéré d'abord la forme du Gouvernement économique et politique, établi dans les Colonies françaises en général; ensuite les lois du Commerce qu'on y observe, et les Produits que le Commerce français en tirait, et les Marchandises qu'il y portait avant la guerre.

Il fait aussi connaître pour quelle quantité le Commerce étranger s'y trouvait intéressé en vertu de la loi du mois d'août 1784, renouvelée par un réglement des Consuls.

Ces considérations générales sont suivies de la Description particulière de chaque Colonie et Possession française.

L'Auteur les partage en trois sections: 1°. Colonies et Possessions françaises en Amérique; 2°. en Afrique; 3°. dans l'Inde.

Il donne sur chacune d'elle, d'abord, une Description Topographique abrégée, et l'Etat de la Population blanche et de couleur; ensuite le détail des Productions que la Culture y fait naître, leur quantité, leur qualité. Enfin, le Commerce de la Colonie est ce qui l'occupe sur-tout, parce que c'est sous ce rapport principalement que chacune d'elles intéresse la prospérité de l'Etat.

Il n'a pu oublier, en parlant de l'Inde, la situation florissante où la France s'y trouvait avant la guerre de 1756, et lorsque sous les ordres de Dupleix nous nous rendions maîtres des plus riches Contrées de la côte de Coromandel, assujéties aujourd'hui à la domination de nos heureux rivaux.

L'Auteur a cru devoir rappeler le tableau de nos Possessions d'alors, dans l'espérance qu'un jour nous y rentrerons, et qu'un plus juste partage s'établira dans ces

riches pays entre la Puissance Française et celle de la Grande-Bretagne.

Il était difficile aussi qu'en parlant de l'Inde M. *Pêuchet* oubliât l'incertitude où les systêmes économistes nous ont jetés sur le régime à donner au commerce que nous pourrions y faire. Les idées sont encore à cet égard dans la même confusion qu'il y a 50 ans, et les gens de bonne-foi voient bien que de part et d'autre il y a d'excellentes raisons, suivant la manière dont on envisage le Commerce de l'Inde.

Ces motifs ont porté l'Auteur à terminer cette importante partie du Tableau statistique de notre Puissance dans l'Inde, par un résumé des raisons avancées pour et contre le système d'une compagnie privilégiée.

Tels sont l'ensemble et les divisions de la Statistique générale et particulière de la France; telles sont les nombreuses et importantes matières que nous y avons traitées.

Pour en rendre l'utilité plus générale encore, l'on a eu soin de réunir dans une *Appendice* étendue plusieurs Articles supplémentaires d'un grand intérêt, tels que celui du Tableau des Productions ou de la Richesse territoriale de la France, et anssi quelques lois et réglemens d'administration de Commerce, Banques, Monnaies, etc., indispensables à connaître, et dont la publication a eu lieu pendant l'impression de l'Ouvrage.

Enfin, l'on a ajouté pour l'intelligence du texte, pour faciliter l'étude de la Statistique de la France, celle de son Commerce, de sa Marine, de sa Topographie continentale, de ses Iles et Possessions, un Atlas composé des Tableaux de Population, d'exportations, d'importations, des Substances Minérales, des Denrées Coloniales, des Vaisseaux

de l'Etat, de la Force Militaire, etc. ainsi que des Cartes de toutes les parties de l'Empire Français, des deux Indes et de l'Afrique, et où sont placés avec attention nos Etablissemens dans ces trois parties du Monde.

Ici se termine la tâche que les Auteurs de ce grand Ouvrage s'étaient proposée; ils ont fait tous leurs efforts pour le rendre utile; ils croient, dans le concours des soins qu'ils ont donnés à sa publication, avoir rendu quelques services aux Amis des Sciences, et avoir donné à leur Patrie une preuve de leur amour, par le zèle qu'ils ont mis à en faire connaître l'Etendue, la Richesse et la Puissance.

PEUCHET.

10 Brumaire an XII.

STATISTIQUE

STATISTIQUE
GÉNÉRALE ET PARTICULIÈRE
DE LA FRANCE
ET DE SES COLONIES.

TOPOGRAPHIE GÉNÉRALE.

Si la puissance et la richesse d'une nation consistent, en quelque sorte, dans sa masse physique, nous voulons dire dans le nombre, dans l'étendue et dans la réunion contiguë de ses diverses parties, la République Française jouit éminemment de ces avantages, puisque les différens départemens qui la composent, forment un tout contigu, et présentent tous les genres de productions utiles.

La France doit sa domination naturelle à ses régions unies, enclavées entre trois grandes mers, un grand fleuve (le Rhin), et plusieurs chaînes de montagnes escarpées. La Nature n'a rien oublié pour la rendre constamment florissante et redoutable à ses ennemis; et elle ne demande, dit *Bolingbrooke*, qu'un gouvernement supportable pour être heureuse et riche.

On jouit en France d'un air pur et sain, sous un ciel presque par-tout tempéré. L'Océan et la Méditerranée baignent une partie de ses côtes. Défendue ailleurs par les

Pyrénées, les Alpes et le Rhin, elle n'est ouverte sur aucun point : et tandis que les mers peuvent faire fleurir son commerce au dehors, de grands fleuves et de belles rivières favorisent la circulation intérieure, aidée encore d'un grand nombre de canaux de communication.

SITUATION, LIMITES.

La République Française s'étend entre les 13ᵉ et 25ᵉ degrés de longitude du méridien de l'île de Fer, et entre les 42ᵉ et 52ᵉ degrés de latitude septentrionale.

Elle a 150 myriamètres (300 lieues) de longueur du nord au sud, depuis la Meuse et le Wall jusqu'aux frontières de la Catalogne en Espagne ; et 125 myriamètres (250 lieues) de largeur de l'est à l'ouest, depuis Strasbourg jusqu'à Brest.

Ses limites sont, au *nord*, la Manche et la République Batave ; au *nord-est*, le Rhin qui la sépare de l'Allemagne ; à l'*est*, le Mont-Jura qui la sépare de la Suisse ; au *sud-est*, les Alpes qui la séparent de l'Italie ; au *midi*, la Méditerranée et les monts Pyrénées qui la séparent de l'Espagne ; et à l'*ouest*, l'Océan. (*Voyez la Carte de la France* dans le vol. *in-4ᵒ*.)

Ainsi, point de situation plus favorable que celle de la France. Placée à peu près au centre de l'Europe, elle est le pays le plus fréquenté des autres nations européennes. Ses frontières touchent aux pays les plus considérables de la partie de la terre que nous habitons, et les mers qui la baignent lui ouvrent l'accès des plages les plus lointaines. Elle unit, dans une grande surface de terrain, l'Océan, la Méditerranée, et un continent commercial et policé. C'est le pays le plus riche et le plus peuplé de l'Europe.

CLIMAT.

La France, comprenant une vaste étendue de pays,

n'offre pas une température égale sur tous ses points. Mais les différences qui existent ne sont pas très-considérables; elles ne présentent nulle part des excès bien marqués de chaleur ou de froid; en sorte qu'il est à peu près vrai de dire que le climat de la France est un climat tempéré, qui ne tend ni à relâcher les fibres par de trop fortes chaleurs, ni à les roidir et à les engourdir par la rigueur du froid.

Afin de donner une idée précise des variations qu'éprouve le climat de la France, il est nécessaire de le considérer sur des points divers. Nous allons présenter l'extrait de nombreuses remarques météorologiques faites avec le plus grand soin par des observateurs exacts et exercés. Le terme moyen sera seul indiqué, et nous ne tiendrons pas compte de ces particularités rares, de ces aberrations extraordinaires qui ont signalé de temps en temps quelques années, comme des époques remarquables.

L'on sait que, par la température d'un pays, l'on entend le résultat de toutes les causes physiques dépendantes de l'atmosphère, qui agissent concurremment dans ce pays; et, par une conséquence nécessaire, il est certain que les différentes circonstances de la localité, doivent apporter des modifications dans la température, ayant toutes une influence plus ou moins directe, plus ou moins sensible, sur les productions du sol, l'état de la végétation, le physique des hommes et des animaux, et même sur le moral des peuples; ce qui rend les connaissances météorologiques plus importantes qu'on ne le pense communément.

Nous faisons précéder le précis de ces connaissances, relativement à la France, par un Tableau général des Latitudes et des Longitudes du méridien de l'île de Fer, pour chaque Chef-lieu de Préfectures, avec le Lever et le Coucher du Soleil dans les plus longs Jours de l'Année.

Tableau, par ordre alphabétique de Départemens, des Longitudes et Latitudes des Chefs-Lieux de toutes les Préfectures, avec le Lever et le Coucher du Soleil aux plus longs Jours de l'Année.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	Longitud Deg.	Min.	Sec.	Latitudes septentrional. Deg.	Min.	Sec.	Lever du Soleil Heu.	Min.	Couc. du Soleil Heu.	Min.
Ain.........	Bourg.......	22	54	»	46	12	30	4	8	7	52
Aisne........	Laon........	21	17	29	47	33	52	3	53	8	7
Allier.......	Moulins.....	20	59	59	46	34	4	4	7	7	53
Alpes.(Basses-)	Digne.......	23	2	»	44	5	»	4	18	7	42
Alpes.(Haut.-)	Gap.........	23	44	57	44	33	50	4	16	7	44
Alpes-Marit..	Nice........	24	57	»	43	41	54	4	19	7	41
Ardèche.....	Privas.......	22	16	»	44	45	»	4	15	7	45
Ardennes.....	Mézières.....	22	18	»	49	50	»	3	52	8	8
Arriége......	Foix........	19	15	»	43	2	»	4	21	7	39
Aube........	Troyes......	21	44	55	48	18	2	4	»	8	»
Aude........	Carcassonne..	20	»	49	43	12	51	4	20	7	40
Aveyron.....	Rodez.......	20	14	20	44	21	»	4	17	7	43
Bouches-du-R.	Marseille.....	23	2	»	43	17	»	4	20	7	40
Calvados.....	Caen........	17	18	»	49	11	10	3	55	8	5
Cantal.......	Aurillac.....	20	7	»	44	55	10	4	14	7	46
Charente.....	Augoulême...	17	49	»	45	39	3	4	10	7	50
Charente-Inf.	Saintes.......	17	1	6	45	44	43	4	10	7	50
Cher........	Bourges......	20	3	26	47	4	58	4	5	7	55
Corrèze......	Tulle........	19	22	»	45	16	»	4	13	7	47
Côte-d'Or....	Dijon........	22	42	»	47	19	22	4	4	7	56
Côtes-du-Nord.	Saint-Brieux.	14	56	43	48	31	21	3	59	8	1
Creuse.......	Guéret.......	19	32	»	46	10	»	4	9	7	51
Dordogne.....	Périgueux....	18	23	1	45	11	10	4	13	7	47
Doubs.......	Besançon.....	23	43	»	47	13	45	4	4	7	56
Drôme......	Valence......	22	30	»	44	58	»	4	18	7	42
Dyle.........	Bruxelles....	22	2	»	50	51	»	3	47	8	13
Escaut.......	Gand.......	21	35	»	51	24	»	3	44	8	16
Eure........	Evreux......	18	48	39	49	1	24	3	56	8	4
Eure et Loire.	Chartres.....	19	9	»	48	26	49	3	59	8	1
Finistère.....	Quimper....	13	32	35	47	58	24	4	1	7	59
Forêts.......	Luxembourg..	23	46	»	49	39	»	3	52	8	8

SUITE du Tableau des LONGITUDES, LATITUDES, et du LEVER et COUCHER du Soleil dans les Chefs-Lieux des Préfectures.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	Longitud.			Latitudes septentrional.			Lever du Soleil		Couc. du Soleil	
		Deg.	Min.	Sec.	Deg.	Min.	Sec.	Heu.	Min.	Heu.	Min.
Gard........	Nîmes........	22	1	»	43	50	35	4	19	7	41
Garonne. (H.-)	Toulouse....	20	54	»	43	35	54	4	19	7	41
Gers........	Auch........	18	15	»	43	38	46	4	19	7	41
Gironde.....	Bordeaux....	17	5	»	44	50	18	4	15	7	45
Golo........	Bastia.......	27	12	»	42	35	»	4	23	7	37
Hérault......	Montpellier..	21	33	»	43	36	33	4	19	7	41
Ille et Vilaine.	Rennes......	21	43	»	49	14	36	4	1	7	59
Indre........	Châteauroux..	19	21	10	46	48	45	4	6	7	54
Indre et Loire.	Tours........	18	21	»	47	23	44	4	4	7	56
Isère........	Grenoble....	23	24	»	45	11	49	4	13	7	47
Jemmape.....	Mons........	21	37	»	50	27	10	3	49	8	11
Jura.........	Lons-le-Saun..	23	15	»	46	36	»	4	7	7	53
Landes......	Mont-de-Mars.	16	56	»	43	58	»	4	18	7	42
Léman......	Genève......	24	15	»	46	12	»	4	8	7	52
Liamone.....	Ajaccio......	26	28	»	41	54	»	4	25	7	35
Loir et Cher..	Blois........	18	59	50	47	35	19	4	3	7	57
Loire........	Montbrison...	21	42	»	45	32	»	4	11	7	49
Loire. (Haute)	Le Puy......	21	33	21	45	25	2	4	14	7	46
Loire-Inférr...	Nantes......	16	6	12	47	13	17	4	4	7	56
Loiret.......	Orléans......	19	34	»	47	54	4	4	2	7	58
Lot.........	Cahors......	19	6	51	44	26	4	4	16	7	44
Lot et Garonn.	Agen........	18	15	49	44	12	7	4	17	7	43
Lozère......	Mende.......	21	9	32	44	20	47	4	16	7	44
Lys.........	Bruges.......	23	33	30	51	12	20	3	45	8	15
Manche......	Saint-Lô.....	16	32	»	49	7	»	3	56	8	4
Marne.......	Châlons......	22	2	»	48	57	12	3	56	8	4
Marne.(Haut.)	Chaumont...	22	50	»	48	6	13	4	1	7	59
Mayenne.....	Laval.......	16	53	»	48	4	»	4	1	7	59
Mayenne et L.	Angers......	17	6	»	47	28	8	4	4	7	56
Meurthe.....	Nancy.......	23	49	»	48	41	28	3	58	8	2
Meuse.......	Bar-sur-Orn..	22	50	»	48	46	5	3	57	8	3

SUITE du Tableau des LONGITUDES, LATITUDES, et du LEVER et COUCHER du Soleil dans les Chefs-Lieux des Préfectures.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	Longitud.			Latitudes septentrional.			Lever du Soleil		Couc. du Soleil	
		Deg.	M.	Sec.	Deg.	Min.	Sec.	Heu.	Min.	Heu.	Min.
Meuse-Infér..	Maestricht...	23	23	»	50	49	»	3	47	8	13
Mont-Blanc...	Chambéry....	23	35	»	45	31	»	4	12	7	48
Mont-Tonner.	Mayence.....	26	»	»	49	54	»	3	51	8	9
Morbihan....	Vannes......	14	53	34	47	39	14	4	2	7	58
Moselle......	Metz.........	23	51	»	49	7	»	3	55	8	5
Nèthes.(Deux)	Anvers......	22	4	»	51	13	15	3	45	8	15
Nièvre.......	Nevers......	20	49	25	46	59	13	4	5	7	55
Nord.........	Douay.......	20	44	47	50	22	12	3	49	8	11
Oise.........	Beauvais.....	19	45	»	49	26	2	3	54	8	6
Orne........	Alençon.....	17	45	»	48	25	»	3	58	8	2
Ourthe......	Liége........	23	15	»	50	39	»	3	48	8	12
Pas-de-Calais..	Arras........	20	26	»	50	17	30	3	49	8	11
Puy-de-Dôme.	Clermont....	20	45	»	45	46	45	4	10	7	50
Pyrénées.(B.-)	Pau.........	17	31	»	43	15	»	4	20	7	40
Pyrénées (H.-)	Tarbes.......	17	43	33	43	14	2	4	21	7	39
Pyrénées-Or..	Perpignan....	20	34	»	42	41	55	4	22	7	38
Rhin.(Bas-).	Strasbourg...	25	26	»	48	34	35	3	59	8	1
Rhin.(Haut-)	Colmar.......	25	2	11	48	4	44	4	1	7	59
Rhin et Mosel.	Coblentz.....	25	14	»	50	22	»	3	49	8	11
Rhône.......	Lyon........	22	30	»	45	45	51	4	10	7	50
Roër........	Aix-la-Chapel.	23	55	»	51	15	»	3	45	8	15
Sambre et M..	Namur......	22	32	»	50	25	»	3	49	8	11
Saône.(Haute)	Vesoul......	23	49	39	47	37	50	4	2	7	58
Saône et Loire.	Mâcon.......	22	23	»	46	20	»	4	8	7	52
Sarre........	Trèves.......	24	16	»	49	46	»	3	52	8	8
Sarthe.......	Le Mans.....	17	45	»	47	58	»	4	1	7	59
Seine........	Paris........	20	»	»	48	50	12	3	57	8	3
Seine-Infér...	Rouen.......	18	45	»	49	26	43	3	54	8	6
Seine et Marne.	Melun.......	20	16	»	48	33	»	3	58	8	2
Seine et Oise..	Versailles....	19	47	»	48	48	18	3	57	8	3
Sèvres.(Deux)	Niort........	17	10	33	46	20	8	4	8	7	52

SUITE du Tableau des LONGITUDES, LATITUDES, et du LEVER et COUCHER du Soleil dans les Chefs-Lieux des Préfectures.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	Longitud.			Latitudes septentrional.			Lever du Soleil		Couc. du Soleil	
		Deg.	Min.	Sec.	Deg.	Min.	Sec.	Heu.	Min.	Heu.	Min.
Somme......	Amiens......	19	58	»	49	53	38	3	51	8	9
Tarn........	Alby.........	20	11	»	43	55	44	4	18	7	42
Var..........	Toulon......	23	37	»	43	7	24	4	21	7	39
Vaucluse	Avignon......	22	29	»	43	57	25	4	18	7	42
Vendée.......	Fontenay-le-P.	15	42	»	46	30	»	4	7	7	53
Vienne......	Poitiers......	18	»	5	46	35	»	4	7	7	53
Vienne. (H.-)	Limoges.....	18	55	9	45	49	53	4	10	7	50
Vosges.......	Epinal.......	24	14	»	48	22	»	3	59	8	1
Yonne.......	Auxerre.....	21	14	»	47	47	54	4	2	7	58

En commençant par le centre de la France, le climat de Paris est un des plus tempérés et des plus agréables de la République. Si l'on en jugeait par la variété et la hâtiveté des productions qui croissent dans les marais de cette grande cité, l'on attribuerait plus de douceur encore à la température de son atmosphère; mais cette sorte de luxe dans la végétation est le fruit d'une laborieuse et intelligente activité. On n'y est pas exposé aux froids rigoureux qui se font sentir dans les contrées de la France, plus élevées en latitude et voisines des hautes chaînes de montagnes; la neige et la grêle n'y sont pas aussi fréquentes, ni aussi abondantes; et l'on n'y éprouve pas les chaleurs qui dessèchent les départemens méridionaux. Les vents n'y sont pas

aussi violens que ceux que l'on éprouve dans le voisinage de la mer; les orages s'y font rarement sentir; il est même assez ordinaire, au moment où ils semblent prêts à fondre sur Paris, de les voir se diviser, et ne point suivre la direction qui les y amenait: les pluies y sont favorablement distribuées, et ne tombent pas en torrens, comme cela arrive dans le Midi.

Le terme moyen d'une longue suite d'observations météorologiques faites à Paris, donne, pour la plus grande chaleur, 27,0 degrés de la graduation de Réaumur; pour la moindre chaleur, — 7,0; pour la chaleur moyenne, 9,6. La plus grande élévation du baromètre a été, pendant le même espace de temps, de 28 pouces 5,7 lignes; la moindre, de 27 pouces 3,3 lignes, et la moyenne de 28 pouces. La quantité de pluie tombée dans l'année moyenne, a été de 20 pouces 2,4 lignes: il en est tombé pendant cent soixante-quatre jours, et les vents dominans ont soufflé du sud-ouest et du nord-est.

Au Nord, le chef-lieu du département de la Dyle, Bruxelles, dont le circuit est d'environ deux lieues, se présente en amphithéâtre dans l'enfoncement d'un coteau, sur la rivière de Senne, qui, en la traversant, forme plusieurs îles dans la partie basse. Le coteau qui lui sert de base est coupé par un grand nombre de ravins, et une gorge large et profonde, dans laquelle se trouvent environ cinquante étangs de diverses grandeurs. Il est naturel d'attribuer à ces amas d'eaux stagnantes, les vapeurs froides, humides et mal-saines qui se répandent aux environs, en même temps que les plantes céréales et potagères, ainsi que les arbres fruitiers qui y croissent, attestent la fertilité du sol. En général, les trois mois d'été sont chauds et humides à Bruxelles, et les autres mois de l'année plus ou moins froids, avec la même humidité dans l'atmosphère, à la-

quelle il faut attribuer les maladies qui règnent ordinairement. Les mois de pluviôse, ventôse, germinal et floréal, sont ceux où il meurt le plus de monde, et l'épidémie fait plus de ravages dans la partie basse de la ville que dans la haute. L'on a observé que les maladies sont beaucoup plus rares lorsque les fruits sont abondans.

L'année moyenne de huit années d'observations, a donné les résultats suivans : Plus grande chaleur, 25,5 degrés; moindre chaleur, —8,1; chaleur moyenne, 9,5: plus grande élévation du baromètre, 28 pouces 7,3 lignes; moindre élévation, 27 pouces 2,11 lignes; élévation moyenne, 27 pouces 11,11 lignes : vents dominans, sud-ouest et ouest; jours de pluie, 151.

A Dunkerque, département du Nord, dont la latitude est de 51 degrés 2 minutes 4 secondes, la plus grande chaleur, année moyenne, est de 23,2 degrés; la moindre, de —6,6; la moyenne, de 8,7 : la plus grande élévation du mercure dans le baromètre, de 28 pouces 8,3 lignes; la moindre, de 27 pouces 1,4 lignes, et la moyenne, de 28 pouces 1,1 ligne : il y a 126 jours de pluie, et le vent dominant est celui du sud-est.

Les résultats moyens de sept années d'observations, sont, à Metz, département de la Moselle : La plus grande chaleur de 28,7 degrés; la moindre, de —7,4; la moyenne, de 10,8 : la plus grande élévation du baromètre, de 28 pouces 0,9 lignes; la moindre, de 26 pouces 11,2 lignes, et la moyenne, de 27 pouces 7,3 lignes : 27 pouces 3,0 ligne de pluie, pendant 144 jours, et le vent de sud-ouest dominant.

A l'est de la France, la plus grande chaleur à Nancy, département de la Meurthe, est, année moyenne, de 24,3 degrés; la moindre, de 9,5, et la moyenne, de 8,9 : la plus grande élévation du mercure est de 27 pouces 10,10 lignes; la moindre, de 26 pouces 8,5 lignes, et la moyenne, de 27

pouces 4,2 lignes. Il y pleut pendant 145 jours, et les vents dominans sont ceux de nord-ouest et de sud-ouest.

Besançon, département du Doubs, offre à peu près les mêmes résultats que Nancy : 24,5 degrés pour la plus grande chaleur : — 7,10 pour la moindre, 9,0 pour la moyenne; et le vent d'ouest pour le vent dominant.

A Mont-Lion, ci-devant Mont-Dauphin, l'un des points les plus élevés de la France, situé dans le département des Hautes-Alpes, et par 45 degrés 20 minutes de latitude, le thermomètre indique la plus grande chaleur à 27,0 degrés, la moindre à — 8,7, et la moyenne à 7,9; le baromètre marque sa plus grande élévation à 25 pouces 3,0 lignes, sa moindre à 23 pouces 10,0 lignes, et sa moyenne à 24 pouces 8,7 lignes : l'on compte 96 jours de pluie et de neige, et le vent dominant est le sud-ouest.

Si l'on passe à l'ouest de la République, Brest, dans le département du Finistère, et par les 48 degrés 22 minutes 25 secondes de latitude, éprouve 24,0 degrés de chaleur pour le plus haut terme, — 6,0 pour le moindre, et 9,8 pour le moyen; l'élévation moyenne du baromètre y est d'environ 28 pouces 3 lignes : il y pleut pendant 150 jours, et le vent qui domine est le nord-est.

Au midi de la France règne une température douce, dont la chaleur augmente à mesure que l'on avance vers l'orient; mais cette chaleur n'est pas aussi brûlante que celle de contrées qui en sont peu éloignées ; elle y est, en général, assez modérée : l'on n'y ressent pas, en revanche, les piquans et douloureux aiguillons de l'hiver des contrées du Nord, et tout concourt à en faire un séjour agréable.

En commençant par l'occident de cette bande méridionale de la France, on trouve Bordeaux, dans le département de la Gironde, bâti sur la rive gauche de la Garonne, et élevé d'environ vingt toises au-dessus du niveau

de l'Océan. Voici les résultats moyens de plusieurs années d'observations : Plus grande chaleur, 26,8 degrés; moindre, — 3,0, et moyenne, 11,1. Plus grande élévation du baromètre, 28 pouces 6,3 lignes; élévation moindre, 27 pouces 4,2 lignes; élévation moyenne, 28 pouces 0,10 lignes : quantité de pluie, 24 pouces 3,7 lignes; nombre de jours pluvieux, 150; vents dominans, nord-ouest et ouest.

Au-dessous du département de la Gironde est celui des Landes, dont la chaleur un peu plus forte a permis, dans ces derniers temps, à un habile agriculteur qui a bien voulu en informer l'auteur de cet Article, de cultiver avec succès en pleine terre le coton du Levant, le *coton herbacé* des botanistes.

Plus à l'est, et à peu près au milieu de la base du midi de la France, les observations faites à Montpellier, ont offert pour résultats moyens : La plus grande chaleur à 28,1 degrés; la moindre à — 3,7 degrés, et la moyenne à 12,2 degrés : la plus grande élévation du baromètre à 28 pouces 5,3 lignes; la moindre à 27 pouces 5,5 lignes, et la moyenne à 28 pouces : la quantité de pluie à 27 pouces 8,0 lignes; les jours de pluie à 74; enfin, les vents dominans au nord et au nord-est.

A Marseille, département des Bouches-du-Rhône, comme dans toute la partie méridionale de la ci-devant Provence, la chaleur est grande et se soutient long-temps; car, depuis le milieu de prairial jusqu'à la fin de fructidor, le thermomètre marque généralement plus de 24 degrés. Dans les lieux bas, tournés vers le midi, et que des montagnes mettent à l'abri du côté du nord, la chaleur est plus forte. Le froid s'y fait quelquefois aussi sentir avec rigueur. Le 4 et le 5 janvier 1768, à 7 heures trois quarts du matin, le thermomètre à mercure descendit à 9 degrés au-dessous de la congélation : c'est le plus

grand froid que l'on y ait ressenti de mémoire d'homme, puisqu'il n'est pas certain que celui de 1709 ait été aussi fort; mais il fut de courte durée. Dès le lendemain, la gelée cessa dans la ville; l'atmosphère se radoucit successivement, et tous les amandiers de la campagne étaient en fleurs avant la fin du mois : mais ces variations considérables de la température ne sont point ordinaires à Marseille, ainsi qu'on le verra par les résultats suivans de neuf années d'observations, pendant lesquelles la plus grande chaleur a été de 25,3 degrés; la moindre, de — 3,1, et la moyenne, de 11,8 : la plus grande élévation du mercure, de 28 pouces 7,2 lignes; la moindre, de 27 pouces 3,7 lignes; la moyenne, de 28 pouces 0,8 lignes : la quantité de pluie, de 21 pouces 10,2 lignes; le nombre des jours de pluie, de 57; et les vents dominans ont soufflé du sud-est et du nord-ouest.

La ville d'Aix est élevée de 630 pieds au-dessus du niveau de la mer à Marseille, d'après un nivellement fait en 1776. Le baromètre s'y soutient à 8,6 lignes plus bas qu'à Marseille. L'étonnante variété du climat dans la ci-devant Provence, est occasionnée par les montagnes de la partie haute. Le sol s'élève à mesure qu'il s'éloigne du midi; à Barcelonette, bâtie dans une plaine, il est à plus de 600 toises au-dessus du niveau de la mer. L'air, si chaud dans le reste de cette contrée, est ici très-froid; aussi y trouve-t-on plusieurs plantes de Laponie, et les récoltes sont-elles extrêmement tardives, puisqu'on y sème l'orge en même temps qu'on la moissonne dans la partie méridionale.

ÉTENDUE TERRITORIALE DE LA FRANCE.

Dans l'estimation de l'étendue territoriale de la France, il est nécessaire de distinguer l'*ancienne* de la *nouvelle* France.

L'*ancienne France*, sous le rapport de l'étendue territoriale, est la France telle qu'elle était avant la réunion du Comtat d'Avignon, de la Savoie, du comté de Nice, de Porentruy, de la Belgique, de l'évêché de Liége, du comté de Namur et des pays situés sur la rive gauche du Rhin.

Il faut encore distinguer le territoire continental de la totalité du territoire, qui se compose de la partie du continent qui forme la France, et des îles adjacentes qui lui appartiennent.

De l'Etendue Territoriale et Continentale de l'Ancienne France.

Suivant M. *Necker*, l'étendue territoriale de l'ancienne France, sans y comprendre la Corse, était de 26,950 lieues carrées, de 25 au degré; la lieue, de 2,282 toises de $\frac{2}{5}$ de toise.

Le comité de division de l'assemblée constituante donnait à l'ancienne France 26,463 lieues carrées.

La différence de 487 lieues entre l'estimation de M. Necker et celle du comité de division, est trop peu considérable pour opérer une grande erreur dans les résultats; et cependant elle est assez forte pour désirer que l'on pût décider laquelle des deux estimations est la plus juste: mais cette connaissance ne peut être que le résultat d'un travail partiel sur chaque division du territoire.

Il faut observer que l'estimation du territoire en lieues carrées, n'est utile que dans les calculs des rapports de la population au territoire; mais que lorsqu'il s'agit d'apprécier les produits de la culture, il faut nécessairement employer les mesures agraires.

Jusqu'à présent on ne connaît de travaux sur l'étendue territoriale de la France actuelle, estimée en mesures agraires, que celui du Bureau du cadastre, publié en l'an VI par le cit. *Prony*, et les résultats de l'étendue en kilo-

mètres carrés des nouveaux arrondissemens de justices de paix, faits par ordre du citoyen Abrial, ministre de la justice.

Le premier travail donne au continent de l'ancienne France, non compris l'île de Corse, une étendue de 52,795,116 hectares (1), 103,442,004 arpens des eaux et forêts; chaque arpent de 1,344 toises carrées $\frac{4}{9}$ de toise, qui valent 5,105 mètres carrés.

De l'Etendue Territoriale et Continentale de la France actuelle.

L'étendue territoriale et continentale de la France, telle qu'elle est aujourd'hui, sans comprendre l'île de Corse, est de 30,121 lieues carrées de 25 au degré (753,025 kilomètres carrés), y compris la Belgique et les départemens situés sur la rive gauche du Rhin.

Réduite en arpens des eaux et forêts, cette étendue donne 118,035,464 arpens, ou 60,215,332 hectares.

De l'Etendue Territoriale des Isles et Possessions Coloniales de la France.

Les îles de Corse, de Belle-Isle, d'Oleron, d'Aix, de Ré, sont les principales de celles qui se trouvent dans les mers littorales de France.

L'île de Corse a une étendue de 484 lieues carrées (9,805 kilomètres carrés), ce qui donne 980,510 hectares, ou 1,921,123 arpens des eaux et forêts.

L'île d'Oleron a 20 lieues carrées, ou 92 mille arpens.

L'île de Ré a 15 lieues carrées, ou 60 mille arpens.

L'île d'Aix a 6 lieues carrées, ou 27,600 arpens.

L'île-Dieu a 6 lieues carrées, ou 27,600 arpens.

(1) Pour connaître la valeur des *Mesures* et *Poids* nouvellement adoptés en France, voyez l'Article intitulé : *Mesures et Poids.*

L'île de Noirmoutier a 21 lieues carrées, ou 98,600 arpens.

Et celle de Belle-Isle a 10 lieues carrées, ou 36 mille arpens.

Nous devons observer, qu'à l'exception de l'île de Corse, qui forme deux départemens à elle seule, chacune des îles dont il vient d'être fait mention appartient réciproquement au département maritime qui l'avoisine, et qu'ainsi, ce serait un double emploi que d'en porter l'estimation dans celle du continent de la France.

Quant à l'étendue territoriale des îles et possessions françaises, tant en Amérique qu'en Afrique et aux Indes, la connaissance que l'on en a est très-imparfaite; aussi estime-t-on, par approximation, qu'elle s'élève à 8,563 lieues carrées, ou 39,453,310 arpens des eaux et forêts.

Ainsi, concluons que le résultat général de l'étendue territoriale des possessions françaises en Europe, est de 61,225,842 hectares (111,956,587 arpens), ou 762,625 kilomètres carrés (30,505 lieues carrées).

RIVIÈRES, CANAUX, LACS ET MONTAGNES.

Rivières.

La France est arrosée par plus de sept mille rivières, tant grandes que petites, et par sept fleuves considérables, qui sont : le *Rhône*, le *Rhin*, la *Meuse*, l'*Escaut*, la *Seine*, la *Loire* et la *Garonne*. Le Rhône et le Rhin en baignent la partie orientale, et se perdent, l'un dans la Méditerranée, l'autre dans la mer du Nord; la Meuse et l'Escaut en arrosent la partie septentrionale, et s'embouchent dans la mer du Nord; la Seine et la Loire y coulent au centre et à l'ouest, et se perdent, la première dans la Manche, et la

seconde dans l'Océan; la Garonne y promène ses eaux dans la partie méridionale, et s'embouche dans l'Océan.

Outre ces fleuves, on distingue encore, parmi les grandes rivières, celle de Saône, qui coule à l'ouest, et se jette dans le Rhône; la Charente, qui, après avoir traversé la partie de l'ouest, s'embouche dans l'Océan; la Marne, qui arrose l'intérieur de l'est à l'ouest, et se perd dans la Seine; la Dordogne, qui parcourt la partie méridionale, et se jette dans la Garonne; la Somme, qui coule au Nord, et se perd dans la Manche; l'Oise, l'Eure, le Lot, le Gers, la Drôme, etc. (1)

Canaux.

Les fleuves et rivières donnent à la France de grands avantages pour le commerce, en facilitant les transports, et ces avantages ont été encore bien augmentés par les canaux qui ont été construits pour faciliter sa navigation intérieure. Les plus remarquables sont le canal du *Midi*, qui forme la jonction de l'Océan à la Méditerranée, et est connu sous le nom de *canal du Languedoc;* celui de *Briare* et d'*Orléans*, ainsi nommé, en ce qu'il joint la Seine à la Loire par deux branches, dont l'une aboutit à Orléans, et l'autre à Briare; celui de l'*Est*, connu sous le nom de *canal de la Côte-d'Or*, ou de Bourgogne, faisant communiquer l'Yonne à la Saône; celui du *Centre*, autrefois désigné sous le nom de *canal du Charolais*, faisant communiquer la Saône à la Loire, etc. (2)

(1) Pour plus de détails, *voyez* le cours des principales Rivières de France, dans les Articles intitulés: *Navigation intérieure; et Description de la Nouvelle Division de la France, par Départemens et Arrondissemens communaux.*

(2) Pour plus de détails, *voyez* l'Article intitulé: *Navigation intérieure.*

Lacs.

Lacs.

Si l'on compare les lacs de France avec les grands amas d'eaux qui, dans d'autres pays, portent le nom de *mers*, quoique, ne fournissant point d'eaux aux mers proprement dites, ils ne soient vraiment que des lacs, les nôtres paraîtront bien peu considérables.

Les plus remarquables entre ces lacs de France, sont: 1°. le lac connu sous le nom de *lac de Genève*, et auquel on a rendu récemment son ancienne dénomination de lac *Léman*. Il est situé dans le département de ce nom. Sa longueur est d'environ 20 lieues (100 kilomètres), et sa plus grande largeur, de 4 lieues (20 kilomètres); le Rhône le traverse, et ses eaux limpides abondent en poissons: l'on y pêche sur-tout de fort grosses truites. 2°. Le lac d'*Annecy*, département du Mont-Blanc, dont la longueur n'est que de 4 lieues (20 kilomètres), et la plus grande largeur d'un peu plus d'une demi-lieue (2 kilomètres); mais il est très-profond. 3°. Celui du *Bourget*, même département, qui est encore plus petit. 4°. Celui d'*Allègre*, au sommet d'une montagne du département du Puy-de-Dôme, etc. etc. (1)

Il existe en France quelques étangs ou lacs artificiels qui ont plus d'étendue que plusieurs lacs naturels du même pays; tels sont l'étang de Villers dans le département du Cher, qui a 6 lieues (30 kilomètres) de circonférence; l'étang de l'Indre, département de la Meurthe, dont le circuit est de 4 lieues (20 kilomètres), et d'où la rivière de Seille tire sa source.

Montagnes.

Les inégalités qui sont à la surface de notre globe, et dont la disposition diverse favorise la vie et la végétation,

(1) *Voyez* dans ce Volume, pour plus de détails, la *Description de la Nouvelle Division de la France par Départemens, Arrondissemens communaux et Cantons.*

offrent à l'observateur des phénomènes intéressans; mais ce genre d'observations appartient à la physique générale, à la géologie en particulier, et elles sont étrangères aux ouvrages de la nature de celui-ci. Cependant il n'est pas hors de propos de remarquer, comme des objets qui s'attachent à la richesse territoriale de la France, quelques-uns des nombreux avantages que les montagnes nous présentent, soit dans leur sein, soit à leur superficie.

C'est à l'intérieur des plus hautes éminences de la terre, que, par un travail lent, pour lequel les siècles ne sont qu'un point dans sa durée, la nature élabore les substances minérales, dont les arts et le commerce tirent des produits précieux. C'est là que se trouvent aussi les carrières des pierres les plus compactes, les plus durables et les plus belles, etc. etc. (1)

De la surface inclinée des montagnes s'élèvent les arbres les plus hauts et les plus durs, qui fournissent les bois les plus propres aux constructions civiles et navales, et les meilleurs pour le chauffage.

Enfin, c'est des montagnes que sourdent les eaux qui, après avoir arrosé un long espace de terrain, et fourni des moyens faciles et peu dispendieux de communication, se jettent à la mer pour y ouvrir un vaste débouché au commerce de toutes les nations.

Sous un autre point de vue, les grandes chaînes de montagnes paraissent avoir été placées par la nature pour séparer les peuples entr'eux, tandis que des ramifications de petites montagnes ou de collines, se croisant sur divers points, divisent le territoire en différens sens par des limites immuables.

C'est ainsi que la République Française a, sur ses confins,

(1) *Voyez* l'Article *Productions minérales*.

à l'orient, la chaîne des Alpes les plus hautes comme les plus renommées des montagnes de notre continent. Cette chaîne traverse les trois départemens auxquels on a donné son nom ; savoir : le département des Alpes-Maritimes, celui des Basses-Alpes et celui des Hautes-Alpes ; elle remonte ensuite vers le nord, et, après avoir séparé la France de l'Italie, elle fait encore sa limite du côté de l'Helvétie. C'est dans cette partie, où les Alpes semblent entassées les unes sur les autres, que se trouve leur plus grande élévation, quelques-uns de leurs sommets ayant jusqu'à 2 mille 700 toises (5 mille 260 mètres) au-dessus du niveau de la mer.

Une branche des Alpes, mais beaucoup moins haute, qui commence dans le département du Léman, se prolonge dans les départemens du Jura, de la Haute-Saône, du Doubs, du Haut-Rhin, des Vosges, du Bas-Rhin, de la Meurthe, de la Moselle, de la Sarre et du Mont-Tonnerre : une autre branche s'élève dans le département de la Drôme, traverse ceux de l'Ardèche, de la Loire, du Rhône, de Saône et Loire et de la Côte-d'Or jusqu'à Dijon. Celle-ci pousse encore des rameaux dans les départemens du Cantal et du Puy-de-Dôme ; elle se continue au sud-ouest, par les départemens de la Haute-Loire et de la Lozère ; coupe ceux du Gard, de l'Aude, de l'Hérault, du Tarn, de la Haute-Garonne, de l'Arriége, et se joint aux monts Pyrénées, qui font la démarcation naturelle entre la France et l'Espagne.

Cette chaîne des Pyrénées s'étend au sud de la France, depuis le port Vendres sur la côte de la Méditerranée, jusqu'à l'Océan sur les côtes d'Espagne. Sa plus grande largeur est de 40 lieues (200 kilomètres), et sa crête la plus haute a 1 mille 442 toises (2 mille 808 mètres) au-dessus du niveau de la mer. Les Pyrénées jettent comme les Alpes

quelques ramifications dans plusieurs départemens de la République.

L'on sait aussi qu'il y a peu de départemens où le sol ne soit traversé par des montagnes, plus ou moins larges, plus ou moins hautes; mais ces détails sont entrés, pour la plupart, dans la *Description de la Nouvelle Division de la France par Départemens, Arrondissemens communaux et Cantons* (1).

(1) *Voyez* cet Article.

ANCIENNES DIVISIONS
DE LA FRANCE
EN PROVINCES ROMAINES, GOUVERNEMENS MILITAIRES, GÉNÉRALITÉS ET INTENDANCES.

AVANT de décrire la France telle qu'elle est aujourd'hui, il convient de faire connaître, en abrégé, les divisions anciennes de ce grand État : cette connaissance est d'ailleurs nécessaire pour l'intelligence de l'histoire.

Provinces Romaines.

Nous ne parlerons pas de cette Gaule que les Romains appelaient *Cisalpine;* c'est-à-dire celle qui était, par rapport à leur situation, en-deçà des Alpes : c'est la partie de l'Italie qu'on a nommée depuis *Lombardie,* et qui comprend actuellement la République Italienne.

La véritable Gaule, que les Romains appelèrent *Transalpine,* c'est-à-dire au-delà des Alpes, par rapport à eux, comprenait les pays connus sous les noms de *France,* de *Savoie,* de *Suisse* et des *Pays-Bas :* le Rhin au nord et à l'orient lui servait de limites.

Les peuples qui habitaient ces contrées, portaient le nom de *Welches* ou de *Walli,* auquel les Romains, dans leur langage, substituèrent celui de *Galli :* ils donnèrent au pays celui de *Gallia.*

Ce fut vers l'an 124 avant l'ère chrétienne, que les Romains commencèrent la conquête de la partie méridionale de la Gaule. Ils s'étendirent dans le pays situé à l'ouest du Rhône, et le nommèrent *Provincia Gallica*, ou simplement *Provincia*. Ensuite ils s'avancèrent dans les pays situés à l'est du Rhône, en s'étendant au sud jusqu'à Narbonne; et cette conquête reçut le nom de *Provincia Narboniensis*.

Ces provinces étant tombées dans le département de César, qui eut le commandement de toute la Gaule (on appelait ainsi, comme nous l'avons dit plus haut, la partie septentrionale de l'Italie, à commencer du *Rubicon* et de la *Macra*), il fit la conquête de tout le pays situé au nord-ouest des Alpes, et nommé *Gaule Transalpine*.

César divisa alors ces contrées en trois parties, qui avaient rapport aux trois sortes de peuples qui les habitaient.

Il nomma *Belges* tous ceux qui se trouvaient dans la partie septentrionale, à partir de douze ou quinze lieues de la Seine, et en-deçà de la Meuse;

Celtes, ceux qui étaient au sud de ces peuples, et qui s'étendaient jusqu'à la Garonne,

Et *Aquitains*, tous ceux qui habitaient la partie comprise entre la Garonne et les Pyrénées.

Les empereurs changèrent plusieurs fois la division de la Gaule; et celle que Valence en fit est la plus connue: elle était divisée en dix-sept provinces; l'Helvétie, les Pays-Bas et les Provinces-Unies en faisaient partie, ainsi que nous l'avons déjà observé, et la *Gaule* s'étendait jusqu'à l'embouchure du Rhin.

TABLEAU de la division de la Gaule en dix-sept Provinces romaines.

PROVINCES	SUBDIVISIONS.	MÉTROPOLES.
Belgiques........	Première........	Trèves.
	Seconde.........	Reims.
Germanies.......	Première........	Mayence.
	Seconde.........	Cologne.
Lyonnaises......	Première........	Lyon.
	Seconde........	Rouen.
	Troisième.......	Tours.
	Quatrième......	Sens.
Aquitaines.......	Première........	Bourges.
	Seconde.........	Bordeaux.
Narbonnaises.....	Première........	Narbonne.
	Seconde.........	Aix.
Alpes............	Grées ou Hautes.	Moutier-en-Savoie.
	Maritimes.......	Embrun.
Viennaise........	....	Vienne.
Novempopulanie..	....	Auch.
Grande Séquanaise.	....	Besançon.

La *première Belgique* s'étendait à l'est, vers la Moselle, au-delà de la Meuse, et comprenait le territoire de l'archevêché de *Trèves*, et de ses trois anciens suffragans; *Metz*, *Toul* et *Verdun*.

La *seconde Belgique*, depuis la Meuse jusqu'à la mer, vers le nord et l'ouest, s'étendait au sud jusqu'à la Seine,

et comprenait le territoire de l'archevêché de *Reims* et de ses suffragans.

La *première Germanie*, située au sud, à l'est, le long du Rhin, comprenait le territoire de l'archevêché de *Mayence*, et de ses suffragans en-deçà du Rhin; *Strasbourg*, *Spire* et *Worms*.

La *seconde Germanie*, au nord, le long du Rhin, jusqu'à l'embouchure de ce fleuve, renfermait le territoire de l'archevêché de *Cologne*, et de ses suffragans; *Liége* et *Utrecht*.

La *première Lyonnaise* commençait aux montagnes du Vivarais, et s'étendait jusqu'aux sources de l'Aube et de la Marne, entre la Saône et la Loire. Elle renfermait ce que l'on appelait l'archevêché de *Lyon* et ses suffragans.

La *seconde Lyonnaise* formait l'ancienne province de *Normandie.*

La *troisième Lyonnaise* s'étendait depuis l'extrémité de la *Bretagne*, jusques y compris la *Touraine.*

La *quatrième Lyonnaise* renfermait l'*Isle-de-France*, l'*Orléanais*, la *Brie*, et partie de la *Champagne.*

La *première Aquitaine* comprenait *la Marche*, le *Berry*, le *Bourbonnais*, le *Limosin* et l'*Auvergne.*

La *seconde Aquitaine* s'étendait à l'ouest, le long de la mer, depuis l'embouchure de la Loire jusqu'au-delà de la Garonne et vers les Pyrénées.

La *première Narbonnaise*, au nord de l'Aquitaine et au sud de la mer, s'étendait de la Garonne au Rhône.

La *seconde Narbonnaise* comprenait une partie de la *Provence*, mais ne s'étendait pas à l'ouest jusqu'au Rhône: *Arles* et *Marseille* n'en faisaient pas partie.

Les *Alpes grées* ou *hautes* comprenaient la *Savoie.*

Les *Alpes maritimes* comprenaient une partie du *Dauphiné*, de la *Provence* et de l'*Italie.*

La *Viennaise* renfermait, à l'est du Rhône, presque tout le *Dauphiné;* et à l'ouest, le *Vivarais.*

La *Novempopulanie* renfermait la *Gascogne*, et les pays enclavés entre la Garonne, la mer et les Pyrénées.

La *grande Séquanaise* comprenait la *Franche-Comté* et une partie de l'*Helvétie.*

Gouvernemens Militaires.

Il est inutile d'entrer dans le détail des causes qui concoururent à l'affaiblissement de l'Empire romain. On sait que de toutes parts il devint la conquête des divers peuples sortis, à des époques différentes, des régions septentrionales; que les Bourguignons, les Goths ou Wisigoths, peuples de Germanie, s'établirent dans les provinces méridionales; qu'ils furent vaincus, en 487, par Clovis qui commandait à un peuple guerrier nommé *Franci*, les Francs ou Français; et qu'alors le pays perdit le nom de *Gaule*, et prit celui de *France.*

On sait aussi que cet État naissant devint, sous Charlemagne, un grand Empire, qui fut démembré à la mort de ce prince, et divisé en plusieurs royaumes et provinces, qui eurent également leurs petits souverains particuliers, et se réunirent enfin pour ne former qu'un seul État divisé en trente-deux gouvernemens.

Tableau de la Division de la France en trente-deux Gouvernemens, telle qu'elle existait en 1789.

NOMS des GOUVERNEM.	NOMS des CAPITALES.	PAYS DÉPENDANS de CHAQUE GOUVERNEMENT.		NOMS des CHEFS-LIEUX.
1 Picardie	Amiens	La Hante-Picardie	L'Amiénais	Amiens.
			Le Santerre	Péronne.
			Le Vermandois	Saint-Quentin.
			La Thiérache	Guise.
			Le Beauvaisis	Beauvais.
			Le Soissonnais	Soissons.
			Le Noyonnais	Noyon.
			Le Laonnais	Laon.
		La Basse-Picardie	Le Calaisis, ou Pays reconquis	Calais.
			Le Boulonnais	Boulogne.
			Le Ponthieu	Abbeville.
			Le Vimeux	Saint-Valery.
2 Artois	Arras			
3 Flandre	Lille	La Flandre-Maritime		Cassel.
		La Flandre-Wallonne		Lille.
		Le Cambraisis		Cambray.
		Le Hainaut-Français		Valenciennes.
4 Normandie	Rouen	Haute-Normandie	Le Pays de Caux	Dieppe.
			Le Pays de Bray	Neufchâtel.
			Le Vexin-Normand	Gisors.
			Le Roumois	Rouen.
			Le Pays d'Ouche	Evreux.
			Le Lieuvin	Lisieux.
			Le Pays d'Auge	Livarot.
		Basse-Normandie	Les Marches	Argentan.
			La campagne d'Alençon	Alençon.
			La campagne de Caen	Caen.
			Le Bessin	Bayeux.
			Le Bocage	Vire.
			Le Pays d'Houlme	Domfront.
			Le Cotentin	Coutances.
			L'Avranchin	Avranche.
5 Isle-de-France	Paris	Le Vexin-Français		Pontoise.
		L'Isle-de-France proprement dite	La Goelle ou Gonhelle	Dammartin.
			La France	Saint-Denis.
			Le Parisis	Paris.
		Le Mantais		Mantes.
		Le Hurepoix		Dourdan.
		La Brie-Française		Brie-Cte-Robert.
		Le Gâtinais-Français		Melun.
6 Champagne	Troyes	Le Rethelais	Le Porcien, partie du Pays ou Forêt d'Argonne	Rethel.
		Principauté de Sédan		Sédan.
		Le Rémois		Reims.
		La Brie Champenoise	Haute-Brie	Meaux.
			Brie-Pouilleuse ou Pays de Galvesse	Château-Thier.
			Basse-Brie	Provins.
		La Champagne propre		Troyes.
		Le Perthois		Vitry-le-Franç.
		Le Vallage		Joinville.
		Le Bassigny		Langres.
		Le Sénonais		Sens.

Suite du Tableau de l'ancienne Division de la France.

NOMS des GOUVERNEM.	NOMS des CAPITALES.	PAYS DÉPENDANS de CHAQUE GOUVERNEMENT.	NOMS des CHEFS-LIEUX.
7 Lorraine	Nancy	Lorraine propre	Nancy.
		Lorraine-Allemande	Sarreguemines.
		Le Pays des Vosges	Saiot-Dié.
		Le Pays Messin	Metz.
		Le Toulois	Toul.
		Le Verdunois	Verdon.
		Le Luxembourg-Français	Thionville.
		Principauté de Bonillon	Bouillon.
		Le Barrois	Bar-le-Duc.
8 Alsace	Strasbourg	Le Haote-Alsace	Colmar.
		La Basse-Alsace	Strasbourg.
		Le Suodtgaw	Belfort.
9 Bretagne	Rennes	Haute-Bretagne (les diocèses de la)	Rennes. Nantes. Ssiot-Malo. Dol. Saint-Brieux.
		Basse-Bretagne (les diocèses de la)	Vaones. Quimper. S.-Pol-de-Léon. Tréguier.
10 Maine	Le Mans	Le Hant-Maine	Mayenne.
		Le Bas-Maine	Le Mans.
		Le Perche-Gonet qui renferme les Baronnies de	Auton. Brou. Bazoches. Mootmirail. Alluye.
11 Anjou	Angers	Le Haut-Anjou	Angers.
		Le Bas-Anjou	Saumur (1).
12 Touraine	Tours	La Haote-Touraine	Tours.
		La Basse-Touraine	Amboise.
13 Orléanais	Orléans	La Beonce: Le Peys Chertrain	Chartres.
		La Beonce: Le Dunois	Châteaudun.
		La Beonce: Le Vendomois	Veodôme.
		Le Gâtinais-Orléaoais	Montargis.
		L'Orléaoais propre avec la Puissaye	Orléans.
		Le Blaisois et partie de la Sologne	Blois.
14 Berry	Bourges	Le Hant-Berry	Boorges.
		Le Bas-Berry	Issondun.
15 Nivernais	Nevers		
16 Bourgogne	Dijon	L'Auxerrois	Auxerre.
		Le Pays de la Montagne	Châtillon-sur-S.
		L'Auxois	Semur.
		Le Dijonoais	Dijon.
		L'Autunais	Autun.
		Le Châlonnais	Châlons.
		Le Chârolais	Charolles.
		Le Mâconnais	Mâcon.
		Priocipauté de Dombes	Trévoux.
		La Bresse	Bourg.
		Le Bugey	Belley.
		Les Pays de Gex et Valromey	Gex.

(1) Le Saumurois, ou territoire de Saumur, comprend partie du Bas-Anjou, et partie de la Haute-Touraine.

Suite du Tableau de l'ancienne Division de la France.

NOMS des GOUVERNEM.	NOMS des CAPITALES.	PAYS DÉPENDANS de CHAQUE GOUVERNEMENT.		NOMS des CHEFS-LIEUX.
17 Franche-Comté	Besançon	Le Bailliage d'Amont		Vesoul.
		Le Bailliage de Besançon		Besançon.
		Le Bailliage de Dôle		Dôle.
		Le Bailliage d'Aval		Salins.
18 Poitou........	Poitiers.......	Le Haut-Poitou.		Poitiers.
		Le Bas-Poitou.		Footenay-le-Cte.
19 Aunis.....	La Rochelle...			
20 La Marche	Gueret	La Haute-Marche.		Goeret.
		La Basse-Marche.		Dorat.
21 Bourbonnais ..	Moulins	Le Haut-Bourbonnais.		Moulins.
		Le Bas-Bourbonnais.		Bourbon-l'Arch.
22 Saintonge et Angoumois.	Saintes........	La Haute-Saintonge.		Saintes.
		La Basse-Saintonge		S.Jean-d'Angely.
		Le Brouageais		Brouage.
		L'Angoumois.		Angoulême.
23 Limosin.	Limoges.	Le Haut-Limosin.		Limoges.
		Le Bas-Limosin		Tulles.
24 Aovergne.....	Clermont......	La Haute-Auvergne		Saint-Flour.
		La Basse-Auvergne.	La Limagne, le Pays de Dauphiné.	Clermont.
		Le Pays de Combrailles.		Evaux.
25 Lyonnais	Lyon........	Le Lyonois propre avec le Franc-Lyonnais..		Lyon.
		Le Forez		Montbrisun.
		Le Beaujolais.		Villafranche.
26 Dauphiné.....	Grenoble......	Le Haut-Dauphiné.	Les Baronnies.	Le Buis.
			Le Gapençais.	Gap.
			L'Embrunais.	Embrun.
			Le Briançonnais	Briançon.
			Le Grésivaudan	Grenobla.
			Le Boyannès	Pont-de-Royan.
		Le Bas-Dauphioé..	Le Tricastin	S.-Paul-3-Chât.
			Le Valentinais	Valence.
			Le Diois.	Die.
			Le Vicnnais	Vienna.
27 Guienne.		Le Guicnne propra, ou le Bordelais...	Le Bordelais propre. .	Bordeaux.
			Landes de Bordeaux. .	
			Le Pays de Busch . . .	
			Le Pays de Born. . . .	
			Le Pays de Morentin.	
			Le Benaoges, le Cusagnès, le Pays d'entre Deux-Mers	
			Le Vitrezay	
			Le Médoc avec la petite Flandre de Médoc	L'Esparre.
			Le Pays de Libourne .	Libourne.
			Le Fronsadois	Froosac.
			Le Bourgès.	Bourg
			Le Blayois	Blaye.
		Partie du Bazadois		Bazas.
		Le Périgord.......	Haut	Périgneux.
			Bas	Sarlat.

Suite du Tableau de l'ancienne Division de la France.

NOMS des GOUVERNEM.	NOMS des CAPITALES.	PAYS DÉPENDANS de CHAQUE GOUVERNEMENT.		NOMS DES CHEFS-LIEUX.
27 Guienne et Gascogne.	Bordeaux et Auch.	*Suite de la Guienne.* L'Agenois		Agen.
		Le Quercy	Haut	Cahors.
			Bas	Montauban.
		Le Rouergue	Comté de Rouergue	Rodez.
			La Haute-Marche	Milhaud.
			La Basse-Marche	Villefranche.
		Gascogne. Les Landes		Dax.
		Le Pays des Basques	Le Labour	Bayonne.
			Le Vicomté de Soule	Mauléon.
		La Chalosse	La Chalosse propre	Saint-Séver.
			Le Tursan	Aire.
			Le Marsan	Mont-de-Marsan.
		Le Condomois		Condom.
		Le Pays de Gabardan		Gabaret.
		Le Haut-Armagnac	Les Quatre-Vallées	Castelnau-Magn.
			Le territoire d'Auch	Auch.
			Le territ. de Lectoure	Lectoure.
		Le Bas-Armagnac	L'Armagnac propre	Nogaro.
			Le Comté d'Astarac	Mirande.
			Le Brullois	Leyrac.
			L'Eausan	Eause.
			Le Comté de Fézensac	Fézensac.
			Le Co. de Fézenzaguet	Mauvesin.
			Le Comté de Gaure	Fleurance.
			Le Pays de Riv. Verdun	Verdun.
			La Lomagne	Vic de Lomagne.
			Le Pays de Lussan	Lus.
		Le Bigorre	Les Montagnes	Tarbes.
			La Plaine	
			Le Rustan	
		Le Comminge	Le Haut-Comminge	Saint-Bertrand.
			Le Bas-Comminge	Lombez.
		Le Couserans		Saint-Lizier.
28 Béarn	Pau	Le Béarn		Pau.
		La Basse-Navarre		S. Jean-P.-de-P.
		Le Pays de Mixte		Saint-Palais.
29 Le Comté de Foix	Foix	Le Comté de Foix		Foix.
		La Vallée d'Andorre		Andorre.
		Le Donezan		Quérigut.
		Le Pays de Sault		Pamiers.
30 Le Roussillon.	Perpignan	Le Roussillon propre, ou la Viguerie de Perpignan avec le Valespir		Perpignan.
		Le Comté ou la Viguerie de Conflans avec le Capsir		Villefranche.
		La Cerdagne Française		Puy-Cerda.

Suite et fin du Tableau de l'ancienne Division de la France.

NOMS des GOUVERNEM.	NOMS des CAPITALES.	PAYS DÉPENDANS de CHAQUE GOUVERNEMENT.		NOMS des CHEFS-LIEUX.
51 Languedoc....	Toulouse	Haut-Languedoc (les diocèses du).....		Toulouse. Montauban. Alby. Castres. Lavaur. Saint-Papoul. Mirepoix. Rieux.
		Bas-Languedoc (les diocèses du).......		Aleth. Carcassonne. Saint-Pons. Narbonne. Béziers. Agde. Montpellier. Lodève. Alais. Uzès. Nîmes.
		Les Cévennes.. ...	Le Gévaudan......	Mende.
			Le Vélay........	Le Puy.
			Le Vivarais......	Viviers.
52 Provence.....	Aix.........	Haute-Provence (les sénéchaussées de la)..		Apt. Digne. Senez. Riez. Glandève.
		Basse-Provence (les sénéchaussées de la)..		Arles. Aix. Marseille. Toulon. Fréjus. Grasse. Vence.

Outre ces trente-deux gouvernemens, que l'on nommait *grands gouvernemens*, on en comptait encore huit autres, mais de très-peu d'étendue, et ne renfermant pour la plupart qu'une ville. C'étaient, 1°. Paris et ses environs; 2°. le Boulonnais en Picardie; 3°. le Hâvre-de-Grâce en Normandie; 4°. Saumur entre l'Anjou, la Touraine et le Poitou; 5°. Metz et le Pays Messin; 6°. Verdun et le Verdunois;

7°. Toul et le Toulois, tous trois enclavés dans la Lorraine, et désignés sous le nom des *Trois-Evêchés :* enfin, 8°. Sedan, entre la Lorraine et la Champagne, au nord.

Généralités et Intendances.

La France était encore divisée, pour la perception des tailles et autres droits, et pour tout ce qui concernait la finance, en *généralités* et *intendances.* Elles avaient aussi leurs subdivisions pour la facilité des recettes particulières; mais toutes n'étaient point subdivisées de la même manière.

Les unes étaient partagées en un certain nombre d'élections, et on les nommait *généralités des pays d'élection :* les autres comprenaient des pays d'états, et étaient subdivisées en *bailliages* et *recettes ;* en *diocèses* et *recettes ;* en *vigueries* et *recettes ;* en *pays* et *villes abonnées ;* en *recettes* proprement dites; en *gouvernemens ;* en *districts* de villes; en *subdélégations* et en *gouvernances.* On nommait quelques-uns de ces derniers départemens *généralités des pays d'états ;* et les autres n'étaient, à bien dire, que des *intendances*, attendu qu'il y avait, au nombre de ces derniers districts, quelques provinces qui n'avaient qu'un intendant sans bureau de finances; et elles n'étaient regardées, comme je viens de le dire, que comme des départemens d'intendance.

TABLEAU des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
Alençon........	Alençon........	Normandie.
	Argentan........	
	Bernay........	
	Conches........	
	Domfront........	
	Falaise........	
	Lisieux........	
	Verneuil........	
	Mortagne........	Perche.
Amiens........	Amiens........	Picardie.
	Abbeville........	
	Boulogne........	
	Doulens........	
	Montdidier........	
	Péronne........	
	Saint-Quentin...	
	Saint-Valery....	
	Calais........	
	Montreuil........	
Auch........	Auch........	Gascogne.
	Mirande........	
	Nogaro........	
	Lombez........	
	Verdun........	
	Vic-de-Lomagne.	
	Bayonne........	
	Mauléon........	
	Dax........	
	Mont-de-Marsan..	
	Tarbes........	
	Castelnau........	
	Saint-Gaudens...	

SUITE

SUITE du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
Bordeaux.......	Bordeaux....... Lesparre........ Libourne....... Fronsac......... Bourg.......... Blaye.......... Agen........... Condom........ Bazas........... Périgueux.......	Guienne.
Bourges.........	Bourges......... Le Blanc........ La Charité...... Châteauroux.... La Châtre....... Issoudun........ Saint-Amand....	Berry et Bourbonnais.
Caen...........	Caen........... Coutances....... Avranches...... Bayeux......... Vire........... Carentan....... Mortain......... Saint-Lô........ Valogne........	Basse-Normandie.
Châlons.........	Châlons........ Bar-sur-Aube.... Chaumont....... Epernay........ Joinville........	Champagne.

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
Châlons	Langres	Champagne.
	Reims	
	Rethel	
	Sezanne	
	Sainte-Menehould	
	Troyes	
	Vitry-le-Français	
Grenoble	Grenoble	Dauphiné.
	Vienne	
	Valence	
	Montelimart	
	Gap	
	Romans	
Limoges	Limoges	Limosin.
	Tulle	
	Brive	
	Bourganeuf	La Marche.
	Angoulême	Angoumois.
Lyon	Lyon	Lyonnais.
	Montbrison	Le Forez.
	Saint-Etienne	
	Roanne	
	Villefranche	Beaujolais.
Montauban	Montauban	Quercy.
	Cahors	
	Figeac	
	Villefranche	Rouergue.
	Rodez	
	Milhau	

SUITE du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
Moulins.........	Moulins.........	Bourbonnais.
	Gannat.........	
	Mont-Luçon.....	
	Nevers.........	Nivernais.
	Château-Chinon.	
	Guéret..........	Marche.
	Evaux..........	Auvergne.
Orléans.........	Orléans.........	Orléanais.
	Beaugency......	
	Blois............	
	Chartres........	
	Château-Dun....	
	Clamecy........	
	Dourdan........	
	Gien...........	
	Montargis......	
	Pithiviers.......	
	Romorentin.....	
	Vendôme.......	
	Vatan..........	
	Rambouillet.....	
	Janville........	
	Cosne..........	
Paris...........	Paris...........	Isle-de-France.
	Beauvais........	Haute-Picardie.
	Compiègne......	
	Senlis..........	
	Meaux..........	Brie.
	Provins.........	
	Montereau......	
	Melun..........	
	Coulommiers....	

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
Paris	Nogent-sur-Seine.	Champagne.
	Sens	
	Saint-Florentin	
	Tonnerre	
	Joigny	
	Nemours	Gâtinais.
	Rozoy	
	Montfort l'Amaury.	
	Dreux	Beauce.
	Etampes	
	Mantes	
	Pontoise	Vexin-Français.
	Vezelay	Nivernais.
Poitiers	Poitiers	Poitou.
	Niort	
	Fontenay	
	Saint-Maixent	
	Les Sables	
	Châtillon	
	Confolens	
	Châtellerault	
Riom	Riom	Auvergne.
	Clermont	
	Issoire	
	Brioude	
	Saint-Flour	
	Aurillac	
	Mauriac	
La Rochelle	La Rochelle	Saintonge et Aunis.
	Saintes	
	St.-Jean-d'Angely.	

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
La Rochelle	Rochefort Brouage	Saintonge et Aunis.
Rouen	Rouen Pont-Audemer Pont-l'Evêque Pont-de-l'Arche Honfleur Caudebec Montivilliers Le Hâvre Andely Arques Evreux Gisors Vernon Neufchâtel	Haute-Normand.
Soissons	Soissons Noyon Laon Château-Thierry Guise	Haute-Picardie.
Tours	Tours Amboise Loches Chinon	Touraine.
	Loudun Richelieu	Poitou.
	La Flèche Baugé Saumur Angers	Anjou.

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉLECTIONS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des ÉLECTIONS.	PROVINCES.
Tours	Laval Montreuil-Bellay.	Anjou.
	Le Mans Mayenne Château-Gonthier. Château-du-Loir.	Le Maine.

Suivent les

PAYS D'ETATS.

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉTATS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des Districts DE RECETTE.	PROVINCES.
Aix	Aix, Apt, Arles, Digne, Fréjus, Glandève, Grasse, Marseille, Riez, Senez, Sisteron, Toulon, Vence	Provence.
Dijon	Auxerre, Châtillon, Semur, Dijon, Autun, Châlons, Charolles, Mâcon, Bourg, Belley, Gex	Bourgogne.
Montpellier	Aleth, Carcassonne, Saint-Pons, Narbonne, Béziers, Agde, Montpellier, Lodève	Bas-Languedoc.

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

PAYS D'ÉTATS.

CHEFS-LIEUX des GÉNÉRALITÉS.	NOMS des Districts DE RECETTE.	PROVINCES.
Montpellier.....	Alais........... Uzès........... Nîmes.......... Mende..........	Bas-Languedoc.
Rennes.........	Rennes......... Nantes.......... Saint-Malo...... Dol............ Saint-Brieuc..... Vannes.......... Quimper........ St.-Pol-de-Léon.. Tréguier........	Bretagne.
Toulouse........	Toulouse........ Montauban...... Alby........... Castres.......... Lavaur......... Saint-Papoul..... Mirepoix....... Rieux..........	Haut-Languedoc.
INTENDANCES.		
Metz...........	Metz........... Toul........... Verdun......... Thionville...... Vic............ Sedan..........	Pays-Messin.

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

INTENDANCES.

CHEFS-LIEUX des INTENDANCES.	NOMS des Districts DE RECETTE.	PROVINCES.
Besançon	Besançon	Franche-Comté.
	Dôle	
	Salins	
	Gray	
	Vezoul	
	Arbois	
	Pontarlier	
	Lons-le-Saunier	
	Saint-Claude	
	Orgelet	
	Luxeuil	
	Baume	
	Ornans	
	Arlay	
	Saint-Amour	
Lille	Lille	Flandre.
	Bergues	
	Cassel	
	Douay	
	Dunkerque	
	Gravelines	
	Honschote	
	Hazebrouck	
	Bailleul	
	Arras	Artois.
	Hesdin	
	Saint-Pol	
	Saint-Omer	
	Aire	
	Lens	
Maubeuge ou Valenciennes	Avesnes	Hainaut.
	Bavay	

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

INTENDANCES.

CHEFS-LIEUX des INTENDANCES.	NOMS des Districts DE RECETTE.	PROVINCES.
Maubeuge ou Valenciennes..	Charlemont	Hainaut français.
	Landrecies	
	Marienbourg	
	Maubeuge.......	
	Philippeville	
	Le Quesnoy......	
	Valenciennes....	
	Bouchain	Cambresis.
	Cambray........	
	Le Cateau.......	
	Mortagne	
	Saint-Amand. ...	
Nancy..........	Nancy..........	Lorraine.......
	Luneville.	
	Vezelise	
	Badonvillers.....	
	Neufchâteau.....	
	Rozières aux Salines.	
	Château-Salins...	
	Nomeny........	
	Blamont........	
	Sarreguemines...	
	Dieuze	
	Boulay.........	
	Bouzonville.....	
	Bitche..........	
	Lixheim........	
	Saralbe	
	Fenestrange	
	Boucquenom	
	Saint-Diez......	
	Epinal..........	
	Mirecourt.	

Suite du Tableau des Généralités et Intendances.

INTENDANCES.

CHEFS-LIEUX des INTENDANCES.	NOMS des Districts DE RECETTE.	PROVINCES.
Nancy	Charmes, Remiremont, Bruyères, Châté, Sainte-Marie	Lorraine.
	Bar, Ligny, Lamarche, Briey, Étain, Longuyon, Pont-à-Mousson, Saint-Mihiel, Thiaucourt, Commercy	Barrois.
Perpignan	Perpignan, Villefranche, Puy-Cerda	Roussillon.
	Foix	Pays de Foix.
	Quérigut	Donezan.
Strasbourg	Strasbourg, Weissembourg, Haguenau, Saverne, Barr, Schlestat, Colmar, Insisheim, Belfort	Alsace.
Trévoux	Trévoux, Toissey	Principauté de Dombes.

SUITE du Tableau des Généralités et Intendances.

INTENDANCES.

CHEFS-LIEUX des INTENDANCES.	NOMS des Districts DE RECETTE.	PROVINCES.
Trévoux	Mont-Merle	Principauté de Dombes.
	Beauregard	
	Villeneuve	
	Ligneu	
	Amberieux	
	Saint-Trivier	
	Chalamont	
	Lens	
	Châtelart	
	Baucins	

Ainsi, il y avait en France vingt-cinq généralités, dont vingt étaient *pays d'élection;* cinq *pays d'états*, et huit intendances; ce qui faisait en tout trente-trois départemens de finance, pour lesquels il y avait trente-deux intendans, attendu qu'il n'y en avait qu'un pour les deux généralités du Languedoc.

DIVISIONS ECCLÉSIASTIQUES, ANCIENNES ET NOUVELLES.

ANCIENNE DIVISION.

La hiérarchie ecclésiastique avait aussi sa division territoriale. Lors de l'établissement de la religion chrétienne dans les Gaules, les villes reconnues déjà comme métropoles civiles, furent désignées également *métropoles ecclésiastiques*. On y plaça des archevêques, qui avaient sous eux un certain nombre d'évêques, que l'on nommait *suffragans*. L'étendue de chacune de ces subdivisions ecclésiastiques fut nommée *diocèse*; mot dont on se servait dans le Bas-Empire, pour désigner un petit gouvernement.

En 1789, la France était divisée en dix-huit archevêchés ou métropoles, et cent douze évêchés, comme il suit :

TABLEAU de la Division de la France en Métropoles et Évêchés, à l'époque de 1789.

SIÉGES des MÉTROPOLES.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.	SIÉGES des MÉTROPOLES.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.
1 Cambray. . .	Arras.	4 Reims	Soissons.
	Saint-Omer.		Senlis.
2 Rouen. . . .	Lisieux.		Beauvais.
	Evreux.		Laon.
	Séez.		Noyon.
	Avranches.		Amiens.
	Coutances.		Boulogne.
	Bayeux.		Châlons-sur-Marn
3 Paris.	Meaux.	5 Sens	Troyes.
	Chartres.		Auxerre.
	Orléans.		Nevers.
	Blois.	6 Tours. . .	Le Mans,

Suite du Tableau de la Division ecclésiastique en 1789.

SIÉGES des MÉTROPOLES.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.
6 Tours.	Angers.
	Rennes.
	Dol.
	Saint Malo.
	Saint-Brieux.
	Nantes.
	Tréguier.
	St-Pol-de-Léon.
	Vannes.
	Quimper - Coreut.
7 Bourges	Limoges.
	Tulles.
	Clermont.
	Saint-Flour.
	Le Puy.
8 Besançon	Belley.
9 Lyon.	Mâcon.
	Châlous-sur-Saôu.
	Autun.
	Dijon.
	Saint-Claude.
	Langres.
10. Vienne.	Grenoble.
	Valence.
	Die.
	Viviers.
11 Embrun	Digne.
	Senez.
	Glandève.
	Grasse.
	Vence.
12 Arles.	Marseille.
	Toulon.
	Orange.
	S-Paul-3-Châteaux
13 Aix.	Apt.
	Sisteron.
	Riez.
	Fréius.

SIÉGES des MÉTROPOLES.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.
13 Aix.	Gap.
14 Narbonne	Carcassonne.
	Aleth.
	Agde.
	Béziers.
	Saint-Pons.
	Lodève.
	Montpellier.
	Nîmes.
	Alais.
	Uzès.
	Perpignan.
15 Alby	Cahors.
	Rodez.
	Vabres.
	Mende.
	Castres.
16 Toulouse.	Lavaur.
	Saint-Papoul.
	Rieux.
	Mirepoix.
	Pamiers.
	Lombez.
	Montauban.
17 Auch	Leictoure.
	Bazas.
	Aire.
	Dax.
	Baïonne.
	Tarbes.
	S.-Bertrand-de-C.
	Couserans.
	Lescar.
	Oleron.
18 Bordeaux	La Rochelle.
	Poitiers.
	Luçon.
	Saintes.
	Angoulême.
	Périgueux.
	Sarlat.
	Agen.
	Condom.

Outre ces dix-huit métropoles, il y avait encore celle d'*Avignon* pour le Comtat-Venaissin enclavé dans la France, et qui appartenait au Pape; les évêchés de *Cavaillon*, *Carpentras* et *Vaison* étaient ses suffragans.

Il y avait aussi six évêchés dépendans de deux métropoles situées en Allemagne : c'étaient *Strasbourg*, suffragant de *Mayence*; et les évêchés de Lorraine, *Metz*, *Toul*, *Verdun*, *Nancy* et *Saint-Diez*, suffragans de *Trèves*.

Nous allons en outre présenter et réunir, par ordre alphabétique et dans un même Tableau, sous les yeux du lecteur, les noms des archevêchés et des évêchés suffragans; les noms des villes où étaient les siéges métropolitains et épiscopaux; les époques de leur établissement; le nombre des paroisses qui en dépendaient; ainsi que celui des abbayes d'hommes et de filles, et des chapitres; enfin, leur taxe en cour de Rome, et leurs revenus.

Depuis le concordat fait à Bologne en 1516, entre le pape Léon X et François Ier, on était convenu de payer à la cour de Rome un droit pour les bulles ou provisions des bénéfices consistoriaux; c'est-à-dire pour les grands bénéfices, comme les archevêchés, évêchés, abbayes et autres dignités pour lesquels le pape accordait des provisions, suivant une délibération prise dans le consistoire des cardinaux. La taxe due à la cour de Rome avait été réglée sur l'estimation faite du revenu de chaque bénéfice, à l'époque du concordat. Le florin de la taxe est évalué, dans le Tableau, à 5 liv. 5 sous tournois.

(*Suit le Tableau.*)

TABLEAU GÉNÉRAL de l'Organisation

DIOCESES.	PROVINCES.	EPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
1. AIX	Basse-Provence	I I I.
Apt	Haute-Provence	I V.
Fréjus	Basse-Provence	I V.
Gap	Haut-Dauphiné	V.
Riez	Haute-Provence	V I.
Sisteron	Haute-Provence	V.
2. ALBY	Haut-Languedoc	I I I.
Cahors	Quercy	I I I.
Castres	Haut-Languedoc	X I V.
Mende	Gévaudan	V.
Rodez	Rouergue	V.
Vabres	Haute-Marche dans le Rouergue.	X I V.
3. ARLES	Basse-Provence	I I.
Marseille	Basse-Provence	I.
Orange	Haute-Provence	I V.
S.-Paul-trois-Châteaux.	Bas-Dauphiné	I V.
Toulon	Basse-Provence	I V.

Ecclésiastique

Ecclésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

CURES ou PAROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS.
82		1	40,000	2,400
32	2 d'hom. 2 de filles.	1	9,000	250
88	1 d'hom.	6	25,000	1,000
229	1 d'hom.	1	20,000	1,400
54		1	18,000	850
64	2 d'hom. 1 de fil.	2	15,000	800
327	2 d'hom. 1 de fil.	1	100,000	2,000
800	8 d'hom. 2 de fil.	6	40,000	1,000
100	1 d'hom. 1 de fil.	1	35,000	2,500
208	1 de fil.	6	50,000	2,500
500	5 d'hom. 3 de fil.	7	60,000	2,326
169	3 d'hom. 1 de fil.	4	24,000	1,000
51	1 d'hom. 2 de fil.	4	50,000	2,800
37	1 d'hom. 1 de fil.	4	36,000	700
19	1 de fil.	2	10,000	400
34	1 d'hom. 1 de fil.	1	12,000	400
25	1 d'hom.	15	15,000	400

Suite du Tableau général de l'Organisation

DIOCESES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
4. AUCH	Gascogne	I V.
Aire	Gascogne	V I.
Baïonne	Labour	I X.
Bazas	Bazadais	V I.
Bertrand. (St.)	Comminges	V.
Couserans	Couserans	V.
Dax	Gascogne	V.
Lectoure	Gascogne	V.
Lescar	Béarn	V.
Oleron	Béarn	V.
Tarbes	Bigorre	V.
5. BESANÇON	Franche-Comté	I I I.
Belley	Bugey	V.
6. BORDEAUX	Guienne	I I I.
Agen	Agenois	I V.
Angoulême	Angoumois	I V.
Condom	Condomois	X I V.

[É]cclésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

CURES ou [P]AROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS.
372	8 d'hom.	10	100,000	10,000
241	3 d'hom. 1 de fil.	2	30,000	12,000
100	2 d'hom. 1 de fil.	1	20,000	100
234	4 d'hom.	3	2,000	600
200	2 d'hom. 1 de fil.	2	30,000	4,000
82	1 d'hom.	3	20,000	1,000
196	4 d'hom. 1 de fil.	2	18,000	500
79		2	20,000	1,600
240	2 d'hom. 1 de fil.	1	15,000	1,300
280	1 d'hom.	2	13,000	600
384	5 d'hom.	1	25,000	1,200
876	1 d'hom. 1 de fil.	1	40,000	1,023
83	1 d'hom. 1 de fil.	1	8,000	333
450	11 d'hom.	4	60,000	4,000
373	4 d'hom.	3	35,000	2,440
290	6 d'hom. 1 de fil.	3	35,000	1,000
140		1	60,000	2,500

Suite du Tableau général de l'Organisation

DIOCESES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
Luçon	Bas-Poitou	X I V.
Périgueux	Haut-Périgord	I V.
Poitiers	Haut-Poitou	I I I.
Rochelle. (la)	Pays d'Aunis	X V I I.
Saintes	Saintonge	I V.
Sarlat	Bas-Périgord	X I V.
7. BOURGES	Berry	I I I.
Clermont	Basse-Auvergne	I I I.
Limoges	Haut-Limosin	I I I.
Le Puy	Velay	V I I.
Saint-Flour	Haute-Auvergne	X I V.
Tulle	Bas-Limosin	X I V.
8. CAMBRAY	Cambresis	V I.
Arras	Artois	V I.
Saint-Omer	Artois	X V I.
9. EMBRUN	Haut-Dauphiné	I V.
Digne	Haute-Provence	V.

'cclésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

CURES ou AROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS.
250	12 d'hom.	1	25,000	1,000
430	6 d'hom. 2 de fil.	3	25,000	2,590
722	25 d'hom. 4 de fil.	25	30,000	2,800
108	6 d'hom.	1	50,000	742
501	13 d'hom. 2 de fil.	4	20,000	2,000
250	3 d'hom. 1 de fil.	1	17,000	742
800	30 d'hom. 5 de fil.	25	40,000	4,033
850	15 d'hom. 6 de fil.	25	15,000	4,550
900	20 d'hom. 3 de fil.	13	25,000	1,600
229	2 d'hom. 5 de fil.	1	30,000	2,650
270	3 d'hom. 3 de fil.	7	12,000	900
70	1 d'hom. 1 de fil.	1	12,000	1,400
598	29 d'hom. 9 de fil.	8	150,000	6,000
400	12 d'hom. 11 de fil.	3	40,000	4,000
112	6 d'hom. 5 de fil.	4	40,000	3,300
121	1 d'hom.	1	30,000	2,400
33		1	12,000	400

SUITE du Tableau général de l'Organisation

DIOCESES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
Glandève...........	Haute-Provence......	V.
Grasse.............	Basse-Provence......	XIII.
Senez..............	Haute-Provence.....	V.
Vence..............	Basse-Provence......	IV.
10. LYON...........	Lyonnais............	II.
Autun..............	Bourgogne...........	IV.
Châlons............	Bourgogne..........	IV.
Dijon..............	Bourgogne..........	XVIII.
Langres............	Bassigny en Champag.	IV.
Mâcon..............	Bourgogne...........	V.
Saint-Claude.........	Franche-Comté......	XVIII.
11. NARBONNE.....	Bas-Languedoc......	III.
Agde...............	Bas-Languedoc......	V.
Alais..............	Bas-Languedoc.......	XVII.
Aleth..............	Bas-Languedoc......	XIV.
Beziers.............	Bas-Languedoc.......	IV.
Carcassonne........	Bas-Languedoc.......	VI.

Ecclésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

CURES ou PAROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS.
56		1	10,000	400
22	1 d'hom.	2	24,000	424
42		1	10,000	300
23		1	7,000	200
841	9 d'hom. 7 de fil.	12	50,000	3,000
611	9 d'hom. 4 de fil.	16	25,000	4,080
204	5 d'hom. 4 de fil.	5	15,000	700
211	2 d'hom. 3 de fil.	5	25,000	1,233
600	18 d'hom. 8 de fil.	8	40,000	9,000
268	2 d'hom.	2	20,000	1,000
84		4	34,000	1,500
240	4 d'hom. 2 de fil.	3	160,000	9,000
22	2 d'hom.	2	36,000	1,500
95	1 de fil.	1	18,000	500
80		1	18,000	1,500
106	3 d'hom. 1 de fil.	2	30,000	2,008
96	4 d'hom. 1 de fil.	1	36,000	6,000

Suite du Tableau général de l'Organisation

DIOCÈSES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
Lodève	Bas-Languedoc	V.
Montpellier	Bas-Languedoc	V I.
Nîmes	Bas-Languedoc	V.
Perpignan	Roussillon	V I.
Saint-Pons	Bas-Languedoc	X V I.
Uzès	Bas-Languedoc	V.
12. PARIS	Isle-de-France	I I I.
Blois	Blésois	X V I I.
Chartres	Pays-Chartrain	I I I.
Meaux	Brie-Champenoise	I I I.
Orléans	Orléanais	I I I.
13. REIMS	Champagne	I I I.
Amiens	Haute-Picardie	I I I.
Beauvais	Isle-de-France	I I I.
Boulogne	Basse-Picardie	V I I I.
Châlons	Basse-Champagne	I V.
Laon	Isle-de-France	V.

…clésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

…URES ou …ROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS.
90	2 d'hom. 1 de fil.	1	25,000	1,060
200	1 d'hom. 3 de fil.	1	32,000	4,000
90	5 d'hom. 2 de fil.	2	26,000	1,200
180	6 d'hom.	2	20,000	1,500
40	2 d'hom.	1	33,000	3,400
281	1 de fil.	1	30,000	1,000
492	10 d'hom. 14 de fil.	22	200,000	4,283
200	4 d'hom. 1 de fil.	4	36,000	2,533
810	15 d'hom. 7 de fil.	9	25,000	4,000
227	4 d'hom. 5 de fil.	7	25,000	2,000
272	5 d'hom. 3 de fil.	10	30,000	2,000
477	20 d'hom. 3 de fil.	7	80,000	4,750
776	20 d'hom. 6 de fil.	13	40,000	4,900
598	11 d'hom. 3 de fil.	12	60,000	4,600
277	11 d'hom.	1	20,000	1,500
304	17 d'hom. 3 de fil.	4	30,000	3,000
420	15 d'hom. 4 de fil.	10	50,000	4,000

Suite du *Tableau général de l'Organisati[on]*

DIOCESES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissemen[t]
		SIÈCLES
Noyon.............	Isle-de-France.......	V I.
Senlis..............	Isle-de-France.......	I I I.
Soissons............	Isle-de-France.......	I I I.
14. ROUEN.........	Vexin-Normand......	I I I.
Avranches.	Basse-Normandie.....	I V.
Bayeux.............	Basse-Normandie.....	I V.
Coutances...........	Basse-Normandie.....	I V.
Evreux.............	Haute-Normandie....	I I I.
Lisieux.............	Haute-Normandie....	V.
Séez.	Basse-Normandie.....	I V.
15. SENS...........	Basse-Champagne....	I I I.
Auxerre............	Bourgogne...........	I V.
Bethléem, ou Panthenor..............	Faubourg de Clamecy, dans le Nivernais, érigé en évêché *in partibus*.	X I I I.
Nevers..	Nivernais...........	V I.
Troyes.............	Champagne..........	I V.
16. TOULOUSE......	Haut-Languedoc.....	I I I.

cclésiastique, à l'époque du 1[er] Mai 1789.

CURES ou ROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME
			LIVRES.	FLORINS.
704	11 d'hom. 2 de fil.	2	36,000	3,000
177	3 d'hom. 1 de fil.	4	20,000	1,254
450	14 d'hom. 9 de fil.	4	20,000	2,400
1,388	21 d'hom. 8 de fil.	10	100,000	12,000
180	4 d'hom. 1 de fil.	1	25,000	2,500
611	13 d'hom. 2 de fil.	3	90,000	4,433
550	8 d'hom. 2 de fil.	2	26,000	2,500
485	9 d'hom. 6 de fil.	2	26,000	2,500
580	5 d'hom. 3 de fil.	1	50,000	4,000
580	7 d'hom. 5 de fil.	1	18,000	3,000
775	21 d'hom. 5 de fil.	16	80,000	6,166
258	8 d'hom. 6 de fil.	9	35,000	4,400
a. Ce siége d'évêché ne consistait que ans le titre, et il n'avait ni paroisse, i abbaye, ni chapitre dans sa dépen-ance.			1,000	33
271	2 d'hom. 1 de fil.	8	20,000	2,152
372	15 d'hom. 4 de fil.	10	20,000	2,500
250	6 d'hom. 2 de fil.	6	102,000	5,000

Suite du Tableau général de l'Organisation

DIOCÈSES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
Lavaur	Haut-Languedoc	X I V.
Lombès	Bas-Comminge	X I V.
Mirepoix	Haut-Languedoc	X I V.
Montauban	Bas-Quercy	X I V.
Pamiers	Pays-de-Foix	X I I I.
Rieux	Haut-Languedoc	X I V.
Saint-Papoul	Haut-Languedoc	X I V.
17. Tours	Touraine	I I I.
Angers	Anjou	I V.
Dol	Haute-Bretagne	V.
Le Mans	Maine	I I I.
Nantes	Haute-Bretagne	I V.
Quimper	Basse-Bretagne	I X.
Rennes	Haute-Bretagne	I V.
Saint-Brieux	Haute-Bretagne	I X.
Saint-Malo	Haute-Bretagne	V I.
Saint-Pol-de-Léon	Basse-Bretagne	V I.

clésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

URES ou ROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS.
86	1 d'hom.	1	35,000	1,500
90	1 de fil.	1	20,000	2,500
154	1 d'hom.	1	24,000	2,500
93	1 d'hom.	3	25,000	2,500
103	1 d'hom.	3	25,000	2,500
90	2 d'hom. 1 de fil.	1	2,000	2,500
56		1	2,000	2,500
404	16 d'hom. 2 de fil.	12	45,000	9,500
668	15 d'hom. 3 de fil.	20	26,000	1,700
94	3 d'hom.	1	25,000	4,000
696	16 d'hom. 5 de fil.	10	25,000	2,216
217	8 d'hom.	4	40,000	2,000
220	7 d'hom. 1 de fil.	1	25,000	1,000
265	2 d'hom. 2 de fil.	4	18,000	1,000
114	4 d'hom.	3	25,000	800
200	5 d'hom.	1	36,000	1,000
120	2 d'hom.	2	15,000	800

Suite du Tableau général de l'Organisation

DIOCÈSES.	PROVINCES.	ÉPOQUES de l'établissement.
		SIÈCLES.
Tréguier...........	Basse-Bretagne.......	I X.
Vannes.	Basse-Bretagne.......	V I.
18. VIENNE........	Bas-Dauphiné........	I I I.
Die...............	Bas-Dauphiné.........	I V.
Grenoble.	Haut-Dauphiné......	I V.
Valence...........	Bas-Dauphiné.......	I V.
Viviers.	Vivarais...........	V.
Suffragans de Trèves.		
Metz..............	Pays-Messin.........	I I.
Nancy............	Lorraine...........	X V I I I.
Toul.............	Lorraine.	I V.
Verdun...........	Lorraine.	I V.
Suffragant de Mayence.		
Strasbourg.........	Alsace..............	V I.

Comme nous n'avons eu en vue que de donner une idé
ce Tableau la taxe en cour de Rome des bénéfices co

clésiastique, à l'époque du 1er Mai 1789.

URES ou ROISSES.	ABBAYES.	CHAPITRES.	REVENUS.	TAXE en cour DE ROME.
			LIVRES.	FLORINS
130	2 d'hom.	3	20,000	460
189	4 d'hom.	3	30,000	350
365	5 d'hom. 9 de fil.	6	30,000	1,854
200	2 d'hom.	2	18,000	2,126
334	1 de fil.	2	40,000	1,008
140	4 d'hom. 2 de fil.	3	18,000	2,389
314	3 d'hom 2 de fil.	2	38,000	4,400
523	11 d'hom. 5 de fil.	9	120,000	6,000
1000	12 d'hom. 3 de fil.	6 d'hom. 3 de fil.	30,000	2,500
700	10 d'hom. 1 de fil.	3 d'hom. 1 de fil.	30,000	2,500
350	9 d'hom. 1 de fil.	4	60,000	4,466
370	5 d'hom. 3 de fil.	14	400,000	2,500

haut clergé, nous n'avons pas cru devoir insérer dans
oriaux inférieurs.

On voit, par cette énumération des provinces ecclésiastiques, qu'il y avait en France :

1°. 18 métropoles ou archevêchés;

2°. 112 évêchés;

3°. 40,000 paroisses, dont 700 dépendaient de diocèses étrangers limitrophes de la France;

4°. 800 abbayes d'hommes, y compris 13 qui dépendaient de diocèses étrangers limitrophes;

5°. 281 abbayes de filles, y compris 8 qui dépendaient de diocèses étrangers limitrophes;

6°. 679 chapitres, dont 24 étaient des chapitres de filles nobles, et 10 étaient du ressort de diocèses étrangers limitrophes.

La taxe en cour de Rome, des métropoles avec leurs suffragans, se montait à 1,694,810 livres, monnaie de France, et leur revenu à la somme de 4,939,000 liv.

Dans le total des 40,000 paroisses de la France, sont comprises 147 cures situées en pays étrangers limitrophes, quoique dépendantes de divers évêchés de France, tels que Glandève, Embrun, Grenoble, etc.

L'archevêché d'Avignon et celui de Trèves, et les évêchés de Bâle, Carpentras, Cavaillon, Genève, Lausanne, Liége, Spire, Tournay, Vaison et Ypres, qui avaient tous leur siége en pays étrangers, étaient ceux de qui dépendaient les 700 paroisses, les 13 abbayes d'hommes, les 8 abbayes de filles, et les 10 chapitres que nous avons compris dans le dénombrement général de ces divers articles.

De l'archevêché d'Avignon dépendaient 33 paroisses, 3 collégiales et 2 abbayes, une d'hommes et une de filles, situées en France; de l'évêché de Spire, 115 paroisses, 3 collégiales et 3 abbayes d'hommes; de l'évêché de Bâle, 237 paroisses, 2 collégiales, 6 abbayes d'hommes et 3 de filles, situées également en France.

DIVISION

DIVISION ECCLÉSIASTIQUE.

Cette division ecclésiastique fut changée par l'assemblée nationale le 12 juillet 1790, et le nombre des métropoles réduit à dix au lieu de dix-huit. Le Tableau suivant fera connaître cette nouvelle division dans ses détails.

TABLEAU des Métropoles et Evêchés rangés dans l'ordre du Décret de l'Assemblée Nationale, du 11 Juillet 1790.

NOMS des MÉTROPOLES.	SIÉGES des MÉTROPOLES.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.
1. Côtes de la Manche.	Rouen.	Rouen. Bayeux. Coutances. Séez. Evreux. Beauvais. Amiens. Saint-Omer.
2. Nord-Est.	Reims.	Reims. Verdun. Nancy. Metz. Sedan. Soissons. Cambray.
3. Est.	Besançon.	Besançon. Colmar. Strasbourg. Saint-Diez. Vesoul. Langres. Dijon. Saint-Claude.

Suite du Tableau des Métropoles et Evêchés, etc.

NOMS des MÉTROPOLES.	SIÉGES des MÉTROPOLES	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.
4. Nord-Ouest	Rennes	Rennes. Saint-Brieux. Quimper. Vannes. Nantes. Angers. Le Mans. Laval.
5. Paris	Paris	Paris. Versailles. Chartres. Orléans. Sens. Troyes. Meaux.
6. Centre	Bourges	Bourges. Blois. Tours. Poitiers. Châteauroux. Guéret. Moulins. Nevers.
7. Sud-Ouest	Bordeaux	Bordeaux. Luçon. Saintes. Dax. Agen. Périgueux. Tulle. Limoges. Angoulême. Saint-Maixent.

Suite du Tableau des Métropoles et Évêchés, etc.

NOMS des MÉTROPOLES.	SIÉGES des MÉTROPOLES.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.
8. Sud	Toulouse	Toulouse. Auch. Oloron. Tarbes. Pamiers. Perpignan. Narbonne. Rodès. Cahors. Alby.
9. Côtes de la Méditerranée.	Aix	Aix. Bastia. Fréjus. Digne. Embrun. Valence. Mende. Nîmes. Béziers.
10. Sud-Est	Lyon	Lyon. Clermont. Saint-Flour. Le Puy. Viviers. Grenoble. Belley. Autun.

NOUVELLE DIVISION ECCLÉSIASTIQUE.

Le gouvernement, désirant éteindre le schisme qui existait en France entre les ministres du culte catholique, et rétablir ce culte conformément à la discipline générale de l'église, a signé, le 6 thermidor an IX (25 juillet 1801), une convention avec la cour de Rome.

Par cette convention, comme il est prouvé que la religion catholique est celle de la très-grande majorité des Français, le libre exercice en est permis publiquement, et le territoire de la France a été divisé en dix métropoles ou archevêchés, et cinquante évêchés.

Il est pourvu à la nomination de tous les archevêques et évêques par le premier consul, et le pape confère l'institution canonique, suivant les formes anciennement établies pour la France. Les cures ou paroisses sont rétablies, mais seulement dans la proportion de l'établissement des nouvelles justices de paix. Les évêques nomment aux cures; mais leur choix ne peut tomber que sur des personnes agréées par le gouvernement.

D'après ces dispositions, tous les archevêchés, évêchés et cures, ont été déclarés vacans, et n'ont été remplis que de concert avec le premier consul, le pape et les évêques ayant donné aux nouveaux titulaires l'institution canonique (1).

(1) *Voyez* l'Article *Religion* dans le IIIe volume, où l'on trouve tous les détails nécessaires sur la nouvelle organisation des cultes.

TABLEAU de la Nouvelle Division Ecclésiastique Catholique, d'après la Loi du 18 Germinal an X, (8 Avril 1802) pour tout le Territoire européen de la France, en conformité de la Convention passée, le 6 Thermidor an IX (25 Juillet 1801), entre le Gouvernement Français et sa Sainteté Pie VII.

SIÉGES des MÉTROPOLES ou ARCHEVÊCHÉS.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.	DÉPARTEMENS formant CHAQUE DIOCÈSE.
Paris	...	Seine.
	Troyes	Aube. Yonne.
	Amiens	Somme. Oise.
	Soissons	Aisne.
1	Arras	Pas-de-Calais.
	Cambray	Nord.
	Versailles	Seine et Oise. Eure et Loire.
	Meaux	Seine et Marne. Marne.
	Orléans	Loiret. Loir et Cher.
Malines	...	Deux-Nèthes. Dyle.
2	Namur	Sambre et Meuse.
	Tournay	Jemmape.
	Aix-la-Chapelle	Roër.

SUITE du Tableau de la Nouvelle Division Ecclésiastique Catholique, en 1802.

SIÉGES des MÉTROPOLES ou ARCHEVÊCHÉS.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.	DÉPARTEMENS formant CHAQUE DIOCÈSE.
Malines........	Trèves..........	Rhin et Moselle. La Sarre.
2	Gand...........	Escaut. Lys.
	Liége...........	Meuse-Inférieure. Ourthe.
	Mayence........	Mont-Tonnerre.
Besançon........	....	Doubs. Haute-Saône. Jura.
	Autun..........	Saône et Loire. Nièvre.
	Metz	Moselle. Forêts. Ardennes.
3	Strasbourg.......	Bas-Rhin. Haut-Rhin.
	Nancy..........	Meurthe. Meuse. Vosges.
	Dijon...........	Côte-d'Or. Haute-Marne.

Suite du Tableau de la Nouvelle Division Ecclésiastique Catholique, en 1802.

SIÉGES des MÉTROPOLES ou ARCHEVÊCHÉS.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.	DÉPARTEMENS formant CHAQUE DIOCÈSE.
Lyon...........	....	Rhône. Loire. Ain.
	Mende..........	Lozère. Ardèche.
4	Grenoble........	Isère.
	Valence.........	Drôme.
	Chambéry.......	Mont-Blanc. Léman.
Aix............	....	Bouches-du-Rhôn. Var.
	Nice	Alpes-Maritimes.
5	Avignon........	Vaucluse. Gard.
	Ajaccio.........	Golo. Liamone.
	Digne..........	Basses-Alpes. Hautes-Alpes.
Toulouse........	....	Haute-Garonne. Arriége.
6	Cahors.........	Lot. Aveyron.

Suite du Tableau de la Nouvelle Division Ecclésiastique Catholique, en 1802.

SIÉGES des MÉTROPOLES ou ARCHEVÊCHÉS.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.	DÉPARTEMENS formant CHAQUE DIOCÈSE.
Toulouse........	Montpellier......	Hérault. Tarn.
	Carcassonne.....	Aude. Pyrénées-Orient.
6	Agen...........	Lot et Garonne. Gers.
	Baïonne.........	Basses-Pyrénées. Hautes-Pyrénées. Landes.
Bordeaux.......	....	Gironde.
	Poitiers.........	Vienne. Deux-Sèvres.
7	La Rochelle.....	Charente-Infér. Vendée.
	Angoulême......	Charente. Dordogne.
Bourges.........	....	Cher. Indre.
8	Clermont........	Puy-de-Dôme. Allier.
	Saint-Flour.	Cantal. Haute-Loire.

Suite du Tableau de la Nouvelle Division Ecclésiastique Catholique, en 1802.

SIÉGES des MÉTROPOLES ou ARCHEVÊCHÉS.	SIÉGES des ÉVÊCHÉS.	DÉPARTEMENS formant CHAQUE DIOCÈSE.
8 Bourges......	Limoges........	Haute-Vienne. Creuse. Corrèze.
Tours..........	....	Indre et Loire.
	Le Mans........	Sarthe. Mayenne.
9	Angers..........	Mayenne et Loire.
	Nantes..........	Loire-Inférieure.
	Rennes..........	Ille et Vilaine.
	Vannes..........	Morbihan.
	Saint-Brieux....	Côtes-du-Nord.
	Quimper........	Finistère.
Rouen..........	....	Seine-Inférieure.
	Coutances.......	Manche.
	Bayeux.........	Calvados.
10	Séez............	Orne.
	Evreux.........	Eure.

NOUVELLES DIVISIONS
DE LA FRANCE
EN DÉPARTEMENS ET DISTRICTS (1), ET EN DÉPARTEMENS ET ARRONDISSEMENS COMMUNAUX (2).

AVANT de mettre sous les yeux du lecteur les Tableaux des divisions territoriales de la France depuis 1789, nous avons jugé indispensable de faire connaître le rapport des anciennes Provinces aux Départemens, en indiquant de quelles Provinces ou de quelles parties de ces Provinces chaque Département est formé. Ainsi, quand on voudra savoir quelle Province ou quelle partie de Province représente le Département d'Eure et Loire, on trouvera dans le Tableau ci-après, qu'il est composé de la Beauce, et qu'il a pour chef-lieu Chartres. Il en sera de même pour tous les autres.

(1) D'après les décrets des 15 janvier, 16 et 26 février 1790, sanctionnés le 4 mars suivant.

(2) Suivant la loi du 29 pluviôse an VIII (..... février 1800).

TABLEAU de la Division de la France en 102 Départemens, classés par Régions, indiquant les Chefs-Lieux et leur rapport aux anciennes Provinces.

NOMS des RÉGIONS.	NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	PROVINCES.
1 Pays-Réunis.	Roër	Aix-la-Chapelle	Duché de Juliers, Electorat de Cologne.
	Rhin et Moselle.	Coblentz	Electorat de Trèves.
	Mont-Tonnerre.	Mayence	Elect. de Mayence, Hunds-Ruck, Palatinat.
	Sarre	Trèves	Elect. de Trèves, Hunds-Ruck, Duc. de Deux-Ponts.
	Forêts	Luxembourg	Pays de Luxembourg, Duché de Bouillon.
	Sambre et Meuse.	Namur	Comté de Namur, Pays de Liége.
	Jemmape	Mons	Hainault-Autrichien.
	Lys	Bruges	Flandre-Autrichienne.
	Escaut	Gand	Flandre-Autrichienne.
	Deux-Nèthes	Anvers	Brabant.
	Meuse-Infér.	Maestricht	Pays de Liége, Gueldre.
	Ourthe	Liége	Pays de Liége, Limbourg.
	Dyle	Bruxelles	Brabant.
2 Nord.	Pas-de-Calais.	Arras	Artois, Calaisis, Boulonnois.
	Nord	Douay	Flandre-Française, Hainault, Cambresis.
	Aisne	Laon	Brie-Pouilleuse, Soissonnais, Laonais, Vermandois.
	Seine et Marne	Melun	Gâtinais-Français, Haute et Basse-Brie.
	Seine	Paris	Isle-de-France.
	Seine et Oise	Versailles	Mantais, Vexin-Français. (Isle-de-France.)

SUITE de la Division de la France en 102 Départemens, et leurs rapports aux anciennes Provinces

NOMS des RÉGIONS.	NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	PROVINCES.
2 Nord.	Eure et Loire...	Chartres.... ..	Beauce.
	Eure......... .	Evreux........	Pays d'Ouche. (Normandie.)
	Seine-Inférieure.	Rouen........	Roumois, Pays de Caux, Pays de Bray. (Normand.)
	Somme.........	Amiens.......	Ponthieu, Vimeux, Santerre, Amiénais. (Picardie.)
	Oise.	Beauvais.......	Beauvoisis. (Isle-de-France.)
3 Nord-Est, ou des Sources.	Ardennes.......	Mézières	Rethelais, Porcien, Principauté de Sedan. (Champagne.)
	Meuse	Bar-sur-Ornain	Barrois, Verdunois. (Lorr.)
	Moselle.	Metz..........	Pays-Messin, Lorraine-Allemande, Luxembourg-Français. (Lorraine.)
	Bas-Rhin.......	Strasbourg. ...	Basse-Alsace. (Alsace.)
	Haut-Rhin.....	Colmar........	Haute-Alsace, Sundtgaw, Porentruy. (Alsace.)
	Vosges.	Epinal........	Pays des Vosges.
	Haute-Marne...	Chaumont.....	Bassigny. (Champagne.)
	Aube.	Troyes........	Champagne-Propre.
	Marne.	Reims....... .	Rhémois, Pertois. (Champ.)
	Meurthe...	Nancy.	Lorraine, Toulois.
4 Est, ou du Levant.	Côte-d'Or......	Dijon........	Pays de la Montagne, Anxois, Dijonnais. (Bourgog.)
	Haute-Saône. ..	Vesoul........	Bailliage d'Amont. (Franche-Comté.)
	Doubs.........	Besançon......	Bailliag. de Besançon. (Franche-Comté.)

Suite de la Division de la France en 102 Départemens, et leurs rapports aux anciennes Provinces.

NOMS des		CHEFS-LIEUX.	PROVINCES.
RÉGIONS.	DÉPARTEMENS.		
4 Est, ou du Levant.	Léman.........	Genève.......	Pays de Gex, Savoie, Pays-Genevois.
	Mont-Blanc....	Chambéry.....	Savoie.
	Isère...........	Grenoble......	Grésivaud. Viennais. (Daup.)
	Loire....... ...	Montbrison....	Forez. (Lyonnais.)
	Saône et Loire..	Mâcon........	Autunais, Charolais, Châlonnais, Mâconnais. (Bourgogne.)
	Jura.	Lons-le-Saunier	Bailliages de Dôle et d'Aval. (Franche-Comté.)
	Ain.	Bourg.........	Principauté de Dombes, Bresse, Bugey. (Bourgog.)
	Rhône.........	Lyon.........	Lyonnais, Beaujolais.
5 Sud-Est, ou du Rhône.	Haute-Loire....	Le Puy.... ...	Velay, Cévennes. (Lang.)
	Ardèche........	Privas.........	Vivarais, Cévennes. (Lang.)
	Drôme.........	Valence.......	Valentinois, Diois. (Dauphiné.)
	Hautes-Alpes....	Gap...........	Gapençais, Embrunais, Briançonnais. (Dauphiné.)
	Basses-Alpes...	Digne.........	Haute-Provence.
	Alpes-Maritimes	Nice..........	Comté de Nice.
	Var...........	Draguignan....	Basse-Provence.
	Bouches-du-Rhô.	Marseille......	Basse-Provence.
	Gard..........	Nîmes........	Bas-Languedoc.
	Vaucluse.......	Avignon.	Comtat-Venaissin, Principauté d'Orange.
	Golo...........	Bastia.........	Isle de Corse.
	Liamone.......	Ajaccio.......	Isle de Corse.

SUITE de la Division de la France en 102 *Départemens, et leurs rapports aux anciennes Provinces.*

NOMS des RÉGIONS.	NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	PROVINCES.
6 Sud.	Corrèze	Tulle	Bas-Limosin.
	Cantal	Aurillac	Haute-Auvergne.
	Lozère	Mende	Gévaudan, Cévennes. (Lang.)
	Hérault	Montpellier	Bas-Languedoc.
	Pyréuées-Orien.	Perpignan	Roussillon.
	Aude	Carcassonne	Bas-Languedoc.
	Tarn	Alby	Haut-Languedoc.
	Lot	Cahors	Quercy. (Guienne.)
	Aveyron	Rodès	Rouergue, Marche. (Guien.
7 Sud-Ouest, ou de la Garonne.	Gironde	Bordeaux	Bordelais, Médoc, Pays de Libourne, Bazadais, Blayois. (Guienue.)
	Dordogne	Périgueux	Périgord. (Guienne.)
	Lot et Garonne.	Ageu	Agénois. (Guienne.)
	Haute-Garonne.	Toulouse	Haut-Languedoc.
	Arriége	Foix	Comté de Foix, Pays de Sault.
	Hautes-Pyrénées	Tarbes	Bigorre. (Gascogne.)
	Basses-Pyrénées.	Pau	Béarn, Pays des Basques.
	Landes	Mont de Marsan.	Landes, Chalosse. (Gascogne.)
	Gers	Auch	Armagnac, Condomois, Comminges. (Gascogne.)
8 Ouest.	Loire-Inférieure	Nantes	Haute-Bretagne.
	Mayenne et Loire	Angers	Anjou.
	Indre et Loire	Tours	Touraine.
	Vienne	Poitiers	Haut-Poitou.
	Haute-Vienne	Limoges	Haut-Limosin.
	Charente	Angoulême	Augoumois.
	Charente-Iufér.	Saintes	Saintonge, Aunis.
	Vendée	Fontenay	Bas Poitou.
	Deux-Sèvres	Niort	Bas-Poitou.

UITE de la Division de la France en 102 Départemens, et leurs rapports aux anciennes Provinces.

NOMS des RÉGIONS.	NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	PROVINCES.
9 Nord-Ouest, ou des Mers.	Manche........	Saint-Lô......	Cotentin, Avranchin. (Normandie.)
	Calvados.......	Caen..........	Campagne de Caen, Bessin, Lieuvin, Bocage. (Normandie.)
	Orne...........	Alençon.......	Marches, Campagne d'Alençon, Pays de Houlmes. (Normandie.)
	Sarthe.........	Le Mans......	Bas-Maine.
	Mayenne.......	Laval.........	Haut-Maine.
	Morbihan.......	Vannes......	Basse-Bretagne.
	Finistère......	Quimper.....	Basse-Bretagne.
	Côtes-du-Nord.	Saint-Brieux..	Haute-Bretagne.
	Ille et Vilaine...	Rennes........	Haute-Bretagne.
10 Centre.	Loir et Cher....	Blois.........	Blésois, Sologne. (Orléanais.
	Loiret.........	Orléans......	Orléanais.
	Yonne.......	Auxerre.......	Auxerrois. (Bourgogne.)
	Nièvre........	Nevers.......	Nivernais.
	Allier..........	Moulins......	Bourbonnais.
	Puy-de-Dôme...	Clermont.....	Basse-Auvergne.
	Creuse.......	Guéret........	Marche.
	Indre..........	Châteauroux..	Bas-Berry.
	Cher..........	Bourges.......	Haut-Berry.

Division de la France en Départemens et Districts.

La division de la France en Départemens et Districts fut l'ouvrage de l'assemblée constituante. Elle se proposa, par ce plan de division en quatre-vingt-trois Départemens et cinq cent quarante-quatre Districts, de réunir tous les habitans de la France par de nouveaux liens, de les rapprocher d'un centre commun par de nouveaux intérêts, et de substituer à des priviléges opposés, à des coutumes contraires, à la diversité des impôts, un égal affranchissement, des loix uniformes, les mêmes devoirs, les mêmes charges et prérogatives.

TABLEAU, par ordre alphabétique, de la Division de la France en Départemens et Districts, d'après les Décrets de l'Assemblée Nationale des 15 Janvier, 16 et 26 Février 1790, sanctionnés le 4 Mars.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Ain	Bourg	Bourg. Nantua. Gex. Belley. Montluel. Trévoux. Pont-de-Vaux. Saint-Rambert. Châtillon.
Aisne	Laon	Saint-Quentin. Laon. Soissons. Château-Thierry. Vervins. Chauny.

SUITE

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Allier	Moulins	Moulins. Le Donjon. Cusset. Montmarault. Mont-Luçon. Cerilly.
Alpes (Basses-)	Digne	Digne. Sisteron. Barcelonnette. Castellanne. Forcalquier.
Alpes (Hautes-)	Gap	Briançon. Embrun. Gap. Serres.
Ardèche	Privas	Tournon. Aubenas. Joyeuse.
Ardennes	Mezières	Rocroy. Charleville. Sedan. Rhetel. Grand-Pré. Vouziers.
Arriége	Tarascon	Mirepoix. Tarascon. Saint-Girons.
Aube	Troyes	Nogent-sur-Seine. Arcis-sur-Aube. Bar-sur-Aube. Bar-sur-Seine.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Aube...........	Troyes..........	Ervy. Troyes.
Aude...........	Carcassonne.....	Castelnaudary. Carcassonne. Narbonne. La Grasse. Quillan. Limoux.
Aveyron........	Rodès..........	Mur-de-Barrès. Severac. Milhau. Saint-Affrique. Sauveterre. Villefranche. St-Aubin. Rodès.
Bouches-du-Rhôn.	Aix............	Apt. Aix. Marseille. Salon. Arles. Tarascon.
Calvados........	Caen...........	Bayeux. Caen. Pont-l'Évêque. Lisieux. Falaise. Vire.
Cantal..........	Saint-Flour......	Murat. Saint-Flour. Aurillac. Mauriac.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Charente........	Angoulême......	Ruffec. Confolens. LaRochefoucauld. Angoulême. Barbezieux. Cognac.
Charente-Infér...	Saintes..........	La Rochelle. St-Jean-d'Angely. Saintes. Marennes. Pons. Montlieu.
Cher...........	Bourges.........	Sancerre. Bourges. Saint-Amand. Vierzon. Aubigny. Sancoins. Château-Meillant.
Corrèze.........	Tulle...........	Uzerches. Ussel. Tulle. Brives.
Corse...........	Bastia..........	Bastia. Oletta. La Porta. Tallano. Ajaccio. Vicco. Isle-Rousse. Corte.
Côte-d'Or.......	Dijon...........	Châtillon-sur-Sein.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Côte-d'Or........	Dijon..........	Is-sur-Tille. Dijon. St-Jean-de-Losne. Beaune. Arnay-le-Duc. Sémur-en-Auxois.
Côtes-du-Nord...	Saint-Brieux.....	Lannion. Pontrieux. Saint-Brieux. Lambalte. Dinan. Broons. Loudéac. Rostrenen. Guingamp.
Creuse..........	Guéret..........	La Souterraine. Guéret. Boussac. Felletin. Bourganeuf. Aubusson. Evaux.
Dordogne.......	Périgueux.......	Nontron. Exideuil. Sarlat. Montagnac. Bergerac. Riberac. Périgueux. Montignac. Belvès. Mussidan.
Doubs..........	Besançon........	Besançon.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Doubs..........	Besançon........	Beaume-les-Dames Saint-Hyppolite. Pontarlier. Quingey. Ornans.
Drôme..........	Valence..........	Romans. Valence. Die. Montelimart. Crest. Nyons.
Eure...........	Evreux..........	Pont-Audemer. Louviers. Evreux. Verneuil. Bernay. Les Andelys.
Eure et Loire......	Chartres.........	Dreux. Chartres. Joinville. Châteaudun. Nogent-le-Rotron. Châteauneuf-en-T.
Finistère........	Quimper.........	Brest. Lesneven. Morlaix. Quimper. Pont-Croix. Châteaulin. Landerneau.
Gard...........	Nîmes..........	Alais. Pont-Saint-Esprit.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Gard..........	Nîmes..........	Uzès. Beaucaire. Nîmes. Sommières. Saint-Hyppolite. Le Vigan.
Garonne (Haute-).	Toulouse........	Castel-Sarrazin. Toulouse. Revel. Villefranche. Muret. Rieux. Saint-Gaudens. Grenade.
Gers...........	Auch...........	Condom. Lectoure. Mirande. Auch. L'Isle-en-Jourdain Nogaro.
Gironde.........	Bordeaux.......	Lesparre. Libourne. La Réole. Bazas. Bordeaux. Cadilhac. Bourg.
Hérault.........	Montpellier.....	Lodève. Montpellier. Beziers. Saint-Pons.
Ille et Vilaine...	Rennes.........	Saint-Malo.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Ille et Vilaine......	Rennes.........	Dol. Fougères. Vitré. La Guerche. Bain. Redon. Montfort. Rennes.
Indre..........	Châteauroux.....	Châtillon-sur-Ind. Issoudun. La Châtre. Argenton. Le Blanc. Châteauroux.
Indre et Loire.....	Tours..........	Tours. Château-Renault. Amboise. Loches. Preuilly. Chinon. Langeais.
Isère..........	Grenoble........	Vienne. Grenoble. Saint-Marcollin. La Tour-du-Pin.
Jura...........	Lons-le-Saunier..	Dôle. Poligny. Saint-Claude. Orgelet. Lons-le-Saunier. Arbois.
Landes	Mont-de-Marsan.	Tartas.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Landes.........	Mont-de-Marsan..	Mont-de-Marsan. Saint-Sever. Dax.
Loir et Cher.....	Blois...........	Montdoubleau. Vendôme. Mer. Romorantin. Blois. Saint-Aignan.
Loire (Haute-)..	Le Puy.........	Brioude. Le Puy. Monistrol.
Loire-Inférieure.	Nantes..........	Blain. Châteaubriant. Ancenis. Clisson. Machecoul. Paimbœuf. Guérande. Savenay. Nantes.
Loiret..........	Orléans.........	Neuville-aux-Bois Pithiviers. Bois-Commun. Montargis. Gien. Orléans. Beaugency.
Lot............	Cahors..........	Figeac. Cahors. Montauban. Gourdon.

SUITE du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Lot............	Cahors..........	Saint-Céré. Lauzerte.
Lot et Garonne...	Agen...........	Lauzun. Montflanquin. Villeneuve-d'Ag. Valence. Nérac. Castel-Jaloux. Marmande. Tonneins. Agen.
Lozère.........	Mende..........	Saint-Chély. Langogne. Villefort. Florac. Meyrueis. Marvejols. Mende.
Manche.........	Coutances.......	Cherbourg. Valognes. Saint-Lô. Mortain. Avranches. Coutances. Carentan.
Marne.........	Châlons-sur-Marn.	Reims. Sainte-Menehould Vitry-le-Français. Sezanne. Epernay. Châlons-sur-Marn.
Marne (Haute-).	Chaumont.......	Joinville.

SUITE du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Marne (Haute-).	Chaumont.......	Bourmont. Bourbonne-les-B. Langres. Chaumont. Saint-Dizier.
Mayenne........	Laval..........	Ernée. Mayenne. Château-Gontier. Craon. Laval. Villaines. Evron.
Mayenne et Loire.	Angers.........	Segré. Châteauneuf. Baugé. Saumur. Vihiers. Chollet. Angers. S.-Florent-le-Vieil.
Meurthe........	Nancy..........	Pont-à-Mousson. Dieuze. Sarrebourg. Blamont. Lunéville. Vézelize. Toul. Nancy. Château-Salins.
Meuse..........	Bar-sur-Ornain...	Stenay. Etain. Verdun. Saint-Mihel.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Meuse	Bar-sur-Ornain	Commercy. Bar-sur-Ornain. Vaucouleurs. Clermont.
Morbihan	Vannes	Le Faouet. Pontivy. Josselin. Ploërmel. Rochefort. La Roche-Bernard. Vannes. Auray. Hennebond.
Moselle	Metz	Thionville. Boulay. Sarreguemines. Bitche. Metz. Briey. Longwy. Sarrelouis. Morhange.
Nièvre	Nevers	Cosne. Clamecy. Château-Chinon. Moulins-Engilb. Décize. S.-Pierre-le-Mout. Nevers. La Charité. Corbigny.
Nord	Douay	Hazebrouck. Lille.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Nord.	Douay.	Douay. Valenciennes. Le Quesnoy. Avesnes. Cambray. Bergues.
Oise.	Beauvais.	Grandvilliers. Breteuil. Noyon. Compiègne. Crespy. Senlis. Chaumont. Beauvais. Clermont.
Orne.	Alençon.	Domfront. Argentan. Laigle. Mortagne. Belesme. Alençon.
Paris.	Paris.	Paris. Saint-Denis. Le Bourg-la-Reine
Pas-de-Calais.	Arras.	Calais. Saint-Omer. Béthune. Arras. Bapaume. Saint-Pol. Boulogne. Montreuil.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Puy-de-Dôme....	Clermont-Ferrand	Montaigu. Riom. Thiers. Billom. Ambert. Issoire. Besse. Clermont-Ferrand
Pyrénées (Basses-).	Pau............	Saint-Palais. Orthès. Pau. Oloron. Mauléon. Ustarits.
Pyrénées(Hautes-)	Tarbes..........	Vic-Bigorre. Tarbes. Bagnères. La Barthe-de-Nest Argellés.
Pyrénées-Orient..	Perpignan.......	Perpignan. Ceret. Prades.
Rhin (Bas-).....	Strasbourg......	Wissembourg. Strasbourg. Haguenau. Benfelden.
Rhin (Haut-)...	Colmar.........	Colmar. Altkirch. Béfort.
Rhône et Loire...	Lyon...........	Roanne. Villefranche.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Rhône et Loire..	Lyon...........	Lyon. Saint-Etienne. Montbrison.
Saône (Haute-)..	Vesoul..........	Jussey. Luxeuil. Lure. Vesoul. Gray. Champlitte.
Saône et Loire...	Mâcon..........	Autun. Châlons-sur-Saôn. Louhans. Mâcon. Charolles. Bourbon-Lancy. Marcigny.
Sarthe..........	Le Mans........	Fresnay-le-Vic[te]. Mamers. La Ferté-Bernard. Saint-Calais. Château-du-Loir. La Flèche. Sablé. Sillé-le-Guillaum. Le Mans.
Seine-Inférieure..	Rouen..........	Cany. Dieppe. Neufchâtel. Gournay. Rouen. Caudebec. Montivilliers.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Seine et Marne...	Melun..........	Meaux.
		Provins.
		Nemours.
		Melun.
		Rozoy.
Seine et Oise.....	Versailles.......	Mantes.
		Pontoise.
		Corbeil.
		Etampes.
		Montfort.
		Saint-Germain.
		Versailles.
		Gonesse.
		Dourdan.
Sèvres (Deux-)...	Niort..........	Thouars.
		Parthenay.
		Saint-Maixent.
		Melle.
		Niort.
		Châtillon.
Somme.........	Amiens.........	Abbeville.
		Doullens.
		Péronne.
		Montdidier.
		Amiens.
Tarn...........	Castres..........	Gaillac.
		Alby.
		La Caune.
		Castres.
		Lavaur.
Var............	Toulon..........	Barjols.
		Draguignan.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Var............	Toulon.........	S.-Paul-lès-Vence. Grasse. Fréjus. Hières. Toulon. Brignolles. Saint-Maximin.
Vendée.........	Fontenay-le-Peup.	Challans. Montaigu. La Châtaigneraie. Fontenay-le-Peup. Les Sables-d'Olon. La Roche-sur-Yon
Vienne.........	Poitiers	Loudun. Châtellerault. Montmorillon. Civray. Lusignan. Poitiers.
Vienne (Haute-).	Limoges........	Le Dorat. Bellac. Saint-Léonard. Saint-Yriéix. Limoges.
Vosges..........	Epinal..........	Neufchâteau. Mirecourt. Ramberviller. Saint-Diez. Bruyères. Remiremont. Darney. La Marche. Epinal.

Suite et fin du Tableau de la Division de la France en Départemens et Districts, etc.

DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX.	DISTRICTS.
Yonne..........	Auxerre........	Sens. Saint-Florentin. Tonnerre. Avalon. Saint-Fargeau. Auxerre.

Division de la France par Préfectures et Arrondissemens communaux.

Les administrations de districts, intermédiaires entre celles des communes et des départemens, ayant été supprimées par la loi du 19 vendémiaire an IV, portant fixation d'une nouvelle division du territoire de la République, et déterminant le placement et l'organisation des autorités administratives et judiciaires, les administrations départementales furent alors chargées de tous les détails du service public dans l'étendue de chaque département.

Mais ce mode d'administration ayant paru défectueux dans plusieurs de ses parties, le gouvernement, établi par la constitution de l'an VIII, proposa au corps législatif le rétablissement, à peu de chose près, des anciens districts, sans rien changer aux départemens ; et ce plan, qui fut adopté le 28 pluviôse an VIII, divise la France en 102 départemens et en 417 arrondissemens communaux. En voici le Tableau :

Tableau de la Nouvelle Division de la France, présentée dans l'ordre alphabétique des Départemens et Numéros des Arrondissemens communaux, d'après la Loi du 28 Pluviôse an VIII.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Ain	Bourg	1 Bourg. 2 Nantua. 3 Belley. 4 Trévoux.
Aisne	Laon	1 Château-Thierry. 2 Soissons. 3 Laon. 4 Saint-Quentin. 5 Vervins.
Allier	Moulins	1 Montluçon. 2 Moulins. 3 Gannat. 4 La Palisse.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux
Alpes (Basses-)..	Digne..........	1 Barcelonnette. 2 Castellanne. 3 Digne. 4 Sisteron. 5 Forcalquier.
Alpes (Hautes-).	Gap...........	1 Briançon. 2 Embrun. 3 Gap.
Alpes-Maritimes.	Nice...........	1 Nice. 2 Monaco. 3 Pujet-Théniers.
Ardèche.........	Privas.........	1 Tournon. 2 Privas. 3 L'Argentière.
Ardennes.	Mézières.......	1 Rocroy. 2 Mézières. 3 Sedan. 4 Rethel. 5 Vouziers.
Arriége.........	Foix...........	1 Pamiers. 2 Saint-Girons. 3 Foix.
Aube...........	Troyes.........	1 Arcis-sur-Aube. 2 Nogent-sur-Scine. 3 Troyes. 4 Bar-sur-Aube.

SUITE du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Aube..........	Troyes.........	5 Bar-sur-Seine.
Aude..........	Carcassonne....	1 Castelnaudary. 2 Carcassonne. 3 Narbonne. 4 Limoux.
Aveyron........	Rodès.........	1 Espalion. 2 Milhau. 3 Saint-Affrique. 4 Rodès. 5 Villefranche.
Bouches-du-Rhôn.	Marseille.......	1 Marseille. 2 Aix. 3 Tarascon.
Calvados........	Caen...........	1 Bayeux. 2 Caen. 3 Pont-l'Evêque. 4 Lisieux. 5 Falaise. 6 Vire.
Cantal..........	Aurillac.......	1 Mauriac. 2 Murat. 3 Saint-Flour. 4 Aurillac.
Charente........	Angoulême.....	1 Ruffec. 2 Confolens. 3 Angoulême.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Charente.	Angoulême.	4 Barbezieux. 5 Cognac.
Charente-Infér.	Saintes.	1 La Rochelle. 2 Rochefort. 3 S.-Jean-d'Angely. 4 Saintes. 5 Jonsac. 6 Marennes.
Cher.	Bourges.	1 Sancerre. 2 Bourges. 3 Saint-Amand.
Corrèze	Tulle.	1 Ussel. 2 Tulle. 3 Brives.
Côte-d'Or.	Dijon.	1 Châtillon. 2 Sémur. 3 Dijon. 4 Beaune.
Côtes-du-Nord.	Saint-Brieux.	1 Lannion. 2 Saint-Brieux. 3 Dinan. 4 Loudéac. 5 Guingamp.
Creuse.	Guéret.	1 Guéret. 2 Boussac. 3 Aubusson.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Creuse..........	Guéret........	4 Bourganeuf.
Dordogne.......	Périgueux......	1 Nontron. 2 Périgueux. 3 Sarlat. 4 Bergerac. 5 Riberac.
Doubs..........	Besançon.......	1 Besançon. 2 Baume. 3 Saint-Hyppolite. 4 Pontarlier.
Drôme..........	Valence........	1 Valence. 2 Die. 3 Nyons. 4 Montelimart.
Dyle...........	Bruxelles......	1 Bruxelles. 2 Louvain. 3 Nivelles.
Escaut.........	Gand..........	1 Gand. 2 Audenaerde. 3 Termonde. 4 Le Sas-de-Gand.
Eure...........	Evreux........	1 Pont-Audemer. 2 Louviers. 3 Les Andelys. 4 Evreux. 5 Bernay.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Eure et Loire....	Chartres.......	1 Nogent. 2 Chartres. 3 Châteaudun. 4 Dreux.
Finistère........	Quimper.......	1 Brest. 2 Morlaix. 3 Châteaulin. 4 Quimper. 5 Quimperlé.
Forêts..........	Luxembourg...	1 Neufchâteau. 2 Luxembourg. 3 Bitbourg. 4 Dieckirch.
Gard...........	Nîmes.........	1 Alais. 2 Uzès. 3 Nîmes. 4 Le Vigan.
Garonne (Haute-).	Toulouse.......	1 Castel-Sarrazin. 2 Toulouse. 3 Villefranche. 4 Muret. 5 Saint-Gaudens.
Gers...........	Auch..........	1 Condom. 2 Lectoure. 3 Auch. 4 Lombès. 5 Mirande.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Gironde........	Bordeaux......	1 Blaye. 2 Libourne. 3 La Réole. 4 Bazas. 5 Bordeaux. 6 Lesparre.
Golo...........	Bastia.........	1 Bastia. 2 Calvi. 3 Corte.
Hérault.........	Montpellier....	1 Lodève. 2 Montpellier. 3 Beziers. 4 Saint-Pons.
Ille et Vilaine....	Rennes.........	1 Saint-Malo. 2 Fougères. 3 Vitré. 4 Redon. 5 Montfort. 6 Rennes.
Indre...........	Châteauroux ...	1 Issoudun. 2 Châteauroux. 3 La Châtre. 4 Le Blanc.
Indre et Loire...	Tours.........	1 Tours. 2 Loches. 3 Chinon.

SUITE du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Isère	Grenoble	1 Vienne. 2 La Tour-du-Pin. 3 Grenoble. 4 Saint-Marcellin.
Jemmape	Mons	1 Tournay. 2 Mons. 3 Charleroy.
Jura	Lons-le-Saunier	1 Dôle. 2 Poligny. 3 Lons-le-Saunier. 4 Saint-Claude.
Landes	Mont-de-Marsan	1 Mont-de-Marsan. 2 Saint-Sever. 3 Dax.
Léman	Genève	1 Genève. 2 Thonon. 3 Bonneville.
Liamone	Ajaccio	1 Vico. 2 Ajaccio. 3 Sartenne.
Loir et Cher	Blois	1 Vendôme. 2 Blois. 3 Romorantin.
Loire	Montbrison	1 Roanne. 2 Montbrison.

SUITE du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Loire...........	Montbrison.....	3 Saint-Etienne.
Loire (Haute-)..	Le Puy........	1 Brioude. 2 Le Puy. 3 Yssingeaux.
Loire-Inférieure.	Nantes.........	1 Savenay. 2 Châteaubriant. 3 Ancenis. 4 Nantes. 5 Paimbœuf.
Loiret..........	Orléans........	1 Pithiviers. 2 Montargis. 3 Gien. 4 Orléans.
Lot............	Cahors.........	1 Montauban. 2 Figeac. 3 Gourdon. 4 Cahors.
Lot et Garonne..	Agen..........	1 Agen. 2 Marmande. 3 Nérac. 4 Villeneuve d'Agen.
Lozère.........	Mende.........	1 Marvejols. 2 Mende. 3 Florac.
Lys............	Bruges.........	1 Bruges.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Lys............	Bruges.........	2 Furnes. 3 Ypres. 4 Courtrai.
Manche.........	Saint-Lô.......	1 Valognes. 2 Saint-Lô. 3 Mortain. 4 Avranches. 5 Coutances.
Marne..........	Châlons........	1 Reims. 2 Ste-Menehould. 3 Vitry-le-Français. 4 Châlons. 5 Epernay.
Marne (Haute-).	Chaumont......	1 Wassy. 2 Chaumont. 3 Langres.
Mayenne........	Laval..........	1 Mayenne. 2 Laval. 3 Château-Gontier.
Mayenne et Loire.	Angers.........	1 Segré. 2 Baugé. 3 Saumur. 4 Beaupréau. 5 Angers.
Meurthe........	Nancy..........	1 Toul. 2 Nancy.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Meurthe........	Nancy........	3 Château-Salins. 4 Sarrebourg. 5 Lunéville.
Meuse.........	Bar-sur-Ornain.	1 Bar-sur-Ornain. 2 Commercy. 3 Montmédy. 4 Verdun.
Meuse-Inférieure.	Maestricht	1 Maestricht. 2 Hasselt. 3 Ruremonde.
Mont-Blanc.....	Chambéry......	1 Chambéry. 2 Annecy. 3 Moutiers. 4 S-J.-de-Maurienne.
Mont-Tonnerre..	Mayence.......	1 Mayence. 2 Spire. 3 Kaiserslautern. 4 Deux-Ponts.
Morbihan.......	Vannes........	1 Pontivy. 2 Ploermel. 3 Lorient. 4 Vannes.
Moselle........	Metz..........	1 Briey. 2 Thionville. 3 Metz. 4 Sarguemines.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Nèthes (Deux-)..	Anvers.........	1 Anvers. 2 Turnhout. 3 Malines.
Nièvre..........	Nevers.........	1 Cosne. 2 Clamecy. 3 Nevers. 4 Château-Chinon.
Nord...........	Douay.........	1 Bergues. 2 Hazebrouck. 3 Lille. 4 Cambray. 5 Avesnes. 6 Douay.
Oise...........	Beauvais.......	1 Beauvais. 2 Clermont. 3 Compiègne. 4 Senlis.
Orne...........	Alençon.......	1 Domfront. 2 Argentan. 3 Alençon. 4 Mortagne.
Ourthe..........	Liége..........	1 Liége. 2 Malmédy. 3 Huy.
Pas-de-Calais....	Arras..........	1 Boulogne. 2 Saint-Omer.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Pas-de-Calais....	Arras..........	3 Béthune. 4 Arras. 5 Saint-Pol. 6 Montreuil.
Puy-de-Dôme...	Clermont......	1 Riom. 2 Thiers. 3 Ambert. 4 Clermont. 5 Issoire.
Pyrénées (Basses-)	Pau...........	1 Pau. 2 Oloron. 3 Mauléon. 4 Baïonne. 5 Orthès.
Pyrénées(Hautes-)	Tarbes.........	1 Tarbes. 2 Bagnères. 3 Argellés.
Pyrénées-Orient..	Perpignan......	1 Perpignan. 2 Ceret. 3 Prades.
Rhin (Bas-).....	Strasbourg......	1 Weissembourg. 2 Saverne. 3 Strasbourg. 4 Barr.
Rhin (Haut-)...	Colmar........	1 Colmar. 2 Altkirch.

SUITE du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Rhin (Haut-)….	Colmar…….	3 Délemont. 4 Porentruy. 5 Béfort.
Rhin et Moselle..	Coblentz…….	1 Coblentz. 2 Bonn. 3 Simmeren.
Rhône……….	Lyon……….	1 Villefranche. 2 Lyon.
Roër………..	Aix-la-Chapelle.	1 Aix-la-Chapelle. 2 Cologne. 3 Crevelt. 4 Clèves.
Sambre et Meuse.	Namur………	1 Namur. 2 Dinant. 3 Marche. 4 Saint-Hubert.
Saône (Haute-)..	Vesoul………	1 Gray 2 Vesoul. 3 Lure.
Saône et Loire…	Mâcon………	1 Autun. 2 Charolles. 3 Châlons. 4 Louhans. 5 Mâcon.
Sarre………..	Trèves………	1 Trèves.

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Sarre	Trèves	2 Sarrebruck. 3 Prum. 4 Birkenfeld.
Sarthe	Le Mans	1 Mamers. 2 Saint-Calais. 3 La Flèche. 4 Le Mans.
Seine	Paris	1 Saint-Denis. 2 Sceaux. 3 Paris.
Seine-Inférieure	Rouen	1 Le Hâvre. 2 Yvetot. 3 Dieppe. 4 Neufchâtel. 5 Rouen.
Seine et Marne	Melun	1 Melun. 2 Coulommiers. 3 Meaux. 4 Fontainebleau. 5 Provins.
Seine et Oise	Versailles	1 Mantes. 2 Pontoise. 3 Versailles. 4 Corbeil. 5 Etampes.
Sèvres (Deux-)	Niort	1 Thouars.

SUITE

Suite du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Sèvres (Deux-)..	Niort.........	2 Parthenay. 3 Niort. 4 Melle.
Somme..........	Amiens........	1 Abbeville. 2 Doulens. 3 Péronne. 4 Montdidier. 5 Amiens.
Tarn...........	Alby...........	1 Gaillac. 2 Alby. 3 Castres. 4 Lavaur.
Var............	Draguignan....	1 Brignolles. 2 Draguignan. 3 Grasse. 4 Toulon.
Vaucluse........	Avignon.......	1 Orange. 2 Avignon. 3 Carpentras. 4 Apt.
Vendée.........	Fontenay......	1 Sables-d'Olonne. 2 Montaigu. 3 Fontenay.
Vienne.........	Poitiers.......	1 Loudun. 2 Châtellerault. 3 Montmorillon.

Suite et fin du Tableau de la Division de la France en Départemens et Arrondissemens communaux.

NOMS des DÉPARTEMENS.	CHEFS-LIEUX de PRÉFECTURE.	CHEFS-LIEUX de SOUS-PRÉFECTURE, avec le numéro des arrondissemens communaux.
Vienne.........	Poitiers........	4 Civray. 5 Poitiers
Vienne (Haute-).	Limoges......	1 Bellac. 2 Limoges. 3 Saint-Yrieix. 4 Rochechouart.
Vosges.........	Epinal.........	1 Neufchâteau. 2 Mirecourt. 3 Epinal. 4 Saint-Dié. 5 Remiremont.
Yonne.........	Auxerre......	1 Sens. 2 Joigny. 3 Auxerre. 4 Tonnerre. 5 Avallon.

POPULATION DE LA FRANCE.

La Population d'un grand État tel que la France, demande à être examinée sous plusieurs rapports.

On doit considérer :

1°. Sa totalité ;

2°. Son partage ou sa répartition présumée entre les différentes classes industrieuses de la société ;

3°. Son rapport à l'étendue territoriale ;

4°. Son rapport aux naissances, aux mariages, aux morts, aux sexes, aux divers âges et aux levées militaires.

Telles sont les principales faces sous lesquelles nous envisagerons la Population, relativement au but de cet Ouvrage.

DU NOMBRE TOTAL DES HABITANS DE LA FRANCE.

Il faut faire pour la Population générale de la France, la même distinction que nous avons établie pour l'étendue territoriale, c'est-à-dire qu'il faut distinguer l'*ancienne France* de la *nouvelle*.

Population de l'ancienne France.

Jusqu'à l'époque où M. Necker fixa les incertitudes par des recherches dont il publia les résultats, on avait beaucoup varié sur la Population de l'ancienne France.

Mirabeau père évaluait, en 1754, la Population de la France à 18 millions 107 individus.

L'abbé d'Expilly l'estimait, en 1772, à 22 millions 14 mille 357 habitans.

Le célèbre Buffon la portait, à la même époque, à 21 millions 672 mille 777 individus.

L'estimation de M. Necker, en 1785, était portée à 24 millions 676 mille habitans.

En 1789, M. Bonvallet-Desbrosses l'évaluait à 27 millions 957 mille 267 individus.

Enfin, en 1791, le comité de division de l'assemblée constituante l'estima d'abord à 28 millions 896 mille habitans; mais un second travail, ordonné par la même assemblée, la réduisit à 26 millions 363 mille 74 individus.

Population de la France actuelle.

Le Bureau du Cadastre, dont le citoyen Prony publia le résultat, portait en l'an VI la Population de la France actuelle, y compris la Corse, à 31 millions 123 mille 218 individus; savoir:

26,048,254 habitans	Sur le territoire de l'ancienne France.
3,511,055 *idem*....	Par la réunion du comtat d'Avignon, de la Savoie, du comté de Nice, du Porentruy, de la ci-devant Belgique, et du territoire de Gênes.
1,563,909 *idem*....	Par la réunion des pays situés entre Rhin et Moselle.
31,123,218 habitans.	Total égal.

Le citoyen Dépère, dans son Rapport prononcé le 7 brumaire an VII au conseil des cinq-cents, l'évaluait à 33 millions 501 mille 694 habitans de tout âge et de tout sexe; savoir:

28,810,694 habitans	Sur le territoire de l'ancienne France.
3,094,000 *idem*....	Par la réunion de la ci-devant Belgique, de la Savoie, du comté de Nice, du Porentruy et du comtat d'Avignon;
33,000 *idem*....	Par la réunion du territoire de Genève;
1,564,000 *idem*....	Par la réunion des départemens situés sur la rive gauche du Rhin.
33,501,694 habitans.	Total égal.

Le relevé des états fournis en l'an IX et l'an X aux Ministères de la Justice et de l'Intérieur par les préfets, et d'après lesquels on a fait le travail de la réduction des justices de paix, et fixé le nombre de membres des colléges électoraux d'arrondissemens et de départemens, en déterminant le contingent à nommer par chaque assemblée de canton dans le nombre des membres des colléges électoraux assignés à chaque arrondissement et à chaque département, d'après la Population, et les dispositions du sénatus-consulte organique du 16 thermidor an X (4 août 1802); ce relevé, disons-nous, donne une Population générale de 33 millions 111 mille 962 individus de tout sexe et de tout âge. Mais cette Population s'est accrue depuis d'un million 864 mille 351 individus, par la réunion du Piémont et de l'Ile d'Elbe, opérée par les sénatus-consultes organiques des 8 et 24 fructidor an X (26 août et 11 septembre 1802), ce qui en porte le total général à 34 millions 976 mille 313 habitans.

Il est possible, et même probable, qu'il y ait quelque différence entre ce total et le nombre réel des habitans de la France; mais c'est le mieux établi que l'on ait jusqu'à cette époque. Il sera très-facile de le rectifier par les Tableaux ingénieux du mouvement de la Population qu'a dressés le citoyen Duquesnoy, chef du bureau de la Statistique au Ministère de l'Intérieur, et que les préfets sont tenus de remplir, et d'envoyer chaque trimestre au ministre.

Partage ou Répartition présumée de la Population entre les différentes Classes de la Société.

Les économistes se sont beaucoup appliqués aux calculs qui devaient donner des résultats sur ce sujet important: mais on ne voit pas que le gouvernement s'en soit occupé

particulièrement, quoique son objet puisse être d'une très grande utilité.

On trouve cependant, dans un état dressé par le comité de division de l'assemblée constituante, qu'il estimait que la Population de 26 millions 363 mille 74 habitans était partagée en deux grandes portions; savoir :

1°. 20 millions 593 mille 530 individus dans les campagnes;

2°. 5 millions 769 mille 470 dans les villes; mais il ne fait point connaître les bases sur lesquelles repose cette estimation.

M. Bonvallet-Desbrosses, dans son Ouvrage des *Ressources et Richesses de la France*, porte la Population à 27 millions 957 mille 267 habitans, dont 20 millions 645 mille 335 dans les campagnes, et 7 millions 311 mille 832 dans les villes.

Par le premier calcul du comité de division de l'assemblée constituante, on aurait à peu près un tiers moins un demi-tiers de la Population totale dans les villes; c'est-à-dire que la Population des villes serait à celle des campagnes, comme 1 est à 3 et demi.

En suivant l'opinion de l'auteur des *Ressources et Richesses de la France*, on aurait à peu près la moitié moins six septièmes de la moitié de la Population totale dans les villes, et le reste dans les campagnes; c'est-à-dire que la Population des villes serait à celle des campagnes, comme 1 est à 2 six septièmes.

Le savant Lavoisier distribue ainsi qu'il suit, la Population entre les diverses classes de la société :

Population des villes et gros bourgs. (Dans ce nombre ne sont point compris les agens de l'agriculture, qui de-

meurent dans les villes et bourgs).........	8,000,000
Laboureurs, fermiers, valets, filles de basse-cour, bergers, hommes, femmes, enfans compris..................................	6,000,000
Journaliers occupés à battre en grange pendant l'hiver, à faucher et moissonner pendant l'été; terrassiers, maçons et autres (leurs familles comprises), vivant aux dépens de l'agriculture..........................	4,000,000
Vignerons et leurs familles............	1,750,000
Salariés par les vignerons et propriétaires de vignes............................	800,000
Marchands, cabaretiers, fournisseurs des bourgs et villages, maréchaux, bourreliers, charrons, vivant aux dépens de l'agriculture, hommes, femmes et enfans compris........	1,800,000
Petits propriétaires, vivant pour la plus grande partie du produit de leurs fonds.....	450,000
Matelots, journaliers de toute espèce, attachés aux manufactures hors des villes; carriers, mineurs, voituriers, rouliers, nobles, ecclésiastiques, et leurs domestiques, vivant hors des villes.	1,950,000
Armée française......................	250,000
TOTAL de l'estimation de M. Lavoisier.	25,000,000

Il résulte de cet aperçu de M. Lavoisier, que la répartition de la Population des villes serait à celle des campagnes, et de tous ceux qui, quoique demeurant dans les villes, sont agens de l'agriculture, comme 8 est à 17, ou comme 1 est à 2 plus 1 huitième.

Rapport de la Population à l'étendue territoriale.

Une des plus utiles applications des connaissances que nous avons établies, est sans contredit le rapport de la Population à l'étendue territoriale. Son résultat procure le moyen de comparer la Population d'un pays à celle d'un autre, d'une manière absolue, lorsque la mesure territoriale dont on se sert est commune.

M. Necker a donné le rapport de la Population à l'étendue territoriale, à l'époque de 1785, de 916 habitans par lieue carrée.

A l'époque de 1789, suivant l'auteur des *Ressources et Richesses de la France*, le rapport de sa Population à l'étendue du territoire, était de 917 habitans par lieue carrée.

En 1791, d'après le travail du comité de division de l'assemblée constituante, le rapport de la Population à l'étendue territoriale, était de 996 un cinquième d'habitans par lieue carrée.

Le résultat du travail du Cadastre publié en l'an VI, donne, pour le rapport de la Population à l'étendue territoriale, 1,020 un quart d'habitans par lieue carrée.

Suivant l'opinion du citoyen Dépère, le rapport, en l'an VII, de la Population à l'étendue territoriale, est de 1,101 et demi d'habitans par lieue carrée.

Le relevé des états fournis en l'an IX et l'an X aux Ministères de la Justice et de l'Intérieur par les préfets, sans y comprendre le Piémont et l'Ile d'Elbe, donne, pour le rapport de la Population à l'étendue territoriale, 1,086 $\frac{173}{2034}$ d'habitans par lieue carrée.

Mais si la connaissance du nombre d'habitans par lieue carrée peut servir à comparer la richesse de Population d'un État avec celle d'un autre, il n'importe pas moins,

pour connaître le rapport de la Population d'une partie d'un territoire à celle d'une autre partie, de savoir ce que donne, par lieue carrée, 1°. chaque ancienne province, 2°. chaque ancienne généralité, 3°. chaque département : c'est ce que présente le Tableau suivant :

TABLEAU GÉNÉRAL du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces et des Généralités, avec celles des Départemens formant la Division actuelle.

ANCIENNES PROVINCES.

La France, divisée en 36 Provinces, compris la Corse, avait, suivant Bonvallet-Desbrosses, 30 mille 465 lieues carrées, de 25 au degré, d'étendue, et une Population de 27 millions 957 mille 267 individus; ce qui donne pour terme moyen 917 habitans par chaque lieue carrée;

SAVOIR :

NOMS des PROVINCES.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
Flandre........	176	352,000	2,000
Cambresis............	63	75,600	1,400
Hainaut.	192	259,200	1,350
Artois................	240	319 200	1,330
Picardie...............	548	616,500	1,125
Normandie...........	1,797	2,021,625	1,125
Isle-de-France.........	1,548	2,322,000	1,500
Champagne...........	1,247	1,197,120	960
Lorraine et Trois-Évêchés	1,424	1,139,200	800
	7,235	8,302,445	

Suite du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

Suite des ANCIENNES PROVINCES.

NOMS des PROVINCES.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
D'autre part....	7,235	8,302,445	
Alsace...............	541	554,525	1,025
Bretagne..............	1,801	1,822,612	1,012
Maine et Perche........	881	682,775	775
Anjou...............	708	589,640	830
Touraine.............	519	519,000	1,000
Orléanais.............	982	819,970	835
Berri................	569	474,546	834
Nivernais.............	330	273,890	834
Bourgogne...........	1,341	1,072,800	800
Franche-Comté........	1,309	1,047,200	800
Poitou	1,554	1,165,500	750
Aunis.	111	150,960	1,360
Marche...............	252	187,488	744
Bourbonnais..........	404	282,800	700
Saintonge............	273	227,409	833
Angoumois..........	286	212,498	743
Limosin..............	626	500,800	800
Auvergne............	1,176	882,000	750
Lyonnais.............	444	666,000	1,500
Dauphiné............	1,006	804,800	800
Guienne et Gascogne....	3,437	2,863,021	833
Béarn et Navarre.......	374	299,200	800
Comté-de-Foix.........	160	149,760	936
Roussillon............	252	223,776	888
Languedoc............	2,250	1,998,000	888
Provence.............	1,104	980,352	888
Isle-de-Corse..........	540	202,500	375
TOTAUX.......	30,465	27,957,267	917

Suite du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

GÉNÉRALITÉS.

La France, divisée en 32 Généralités, non compris la Corse, avait, suivant M. Necker, 26 mille 950 lieues carrées, de 25 au degré, et une Population de 24 millions 676 mille individus; ce qui donne pour terme moyen 916 habitans par lieue carrée;

SAVOIR:

NOMS des GÉNÉRALITÉS:	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
Aix	1,146	754,400	658
Amiens	458	533,000	1,164
Auch et Pau	1,347	813,000	603
Besançon	871	678,800	779
Bordeaux et Baïonne	1,625	1,439,000	885
Bourges	686	512,500	747
Châlons	1,226	812,800	663
Dijon	1,184	1,087,300	918
Grenoble	1,024	664,600	649
La Rochelle	464	479,700	1,034
Lille	414	734,600	1,772
Limoges	854	646,500	757
Lyon	416	633,600	1,522
Metz	514	349,300	680
Montauban	584	530,200	908
Montpellier	2,141	1,699,200	794
Moulins	897	564,400	629
Nancy	894	834,600	934
Orléans	1,021	709,400	695
	17,766	14,476,900	

Suite du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

Suite des GÉNÉRALITÉS.

NOMS des GÉNÉRALITÉS.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
D'autre part.....	17,766	14,476,900	
Paris..................	1,157	1,781,700	1,540
Perpignan.............	286	188,900	660
Poitiers...............	1,057	690,500	653
Rennes.................	1,774	2,276,000	1,282
Riom...................	707	681,500	1,047
Rouen..................	587	740,700	1,262
Caen...................	583	644,000	1,104
Alençon...............	464	528,300	1,117
Soissons...............	445	437,200	982
Strasbourg............	529	626,400	1,183
Tours..................	1,388	1,338,700	964
Valenciennes..........	257	265,200	1,031
TOTAUX.......	26,950	24,676,000	916

SUITE du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

DÉPARTEMENS.

La France, divisée en 102 Départemens, compris la Corse, et sans y comprendre le Piémont et l'Ile d'Elbe, a 30 mille 505 lieues carrées, de 25 au degré, et une Population de 33 millions 111 mille 962 individus; ce qui donne pour terme moyen 1,086 $\frac{173}{1034}$ d'habitans par lieue carrée;

SAVOIR:

DÉPARTEMENS.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
Ain	289	284,455	985
Aisne	379	430,628	1,136
Allier	365	272,616	747
Alpes (Basses-)	373	140,121	376
Alpes (Hautes-)	251	118,322	471
Alpes-Maritimes	160	87,071	544
Ardèche	299	267,525	895
Ardennes	278	264,036	953
Arriége	244	191,693	785
Aube	305	240,661	789
Aude	324	226,198	698
Aveyron	474	328,195	692
Bouches-du-Rhône	298	320,072	1,074
Calvados	288	480,317	1,668
Cantal	294	237,224	807
Charente	286	321,477	1,124
Charente-Inférieure	355	402,105	1,133
Cher	369	218,297	592
Corrèze	299	243,654	815
Côte-d'Or	445	347,842	781
Côtes-du-Nord	353	499,927	1,416
	6,728	5,922,436	

Suite du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

Suite des DÉPARTEMENS.

DÉPARTEMENS.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
D'autre part....	6,728.	5,922,436	
Creuse..............	288	216,255	751
Dordogne...........	451	410,350	910
Doubs...............	251	227,075	908
Drôme...............	311	231,188	757
Dyle.................	184	363,956	1,978
Escaut..............	153¾	595,258	3,865
Eure.................	307	415,574	1,354
Eure et Loire.........	300	259,967	866
Finistère............	343	474,349	1,383
Forêts...............	340	225,549	663
Gard................	292	309,052	1,058
Garonne (Haute-)...	373	432,263	1,159
Gers.................	339	291,845	861
Gironde.............	537	519,585	968
Golo	256	103,466	404
Hérault.............	317	291,957	921
Ille et Vilaine........	347	488,605	1,408
Indre................	352	207,911	591
Indre et Loire.........	373	278,758	747
Isère................	286	441,208	1,543
Jemmape............	220½	412,129	1,872
Jura................	256	289,865	1,132
Landes..............	468	228,889	489
Léman..............	129	215,884	1,673
Liamone...........	228	63,347	277
Loir et Cher.........	319	211,152	662
Loire................	244	292,588	1,199
Loire (Haute-).......	244	237,901	975
	15,237¼	14,658,362	

Suite du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

Suite des DÉPARTEMENS.

DÉPARTEMENS.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
Ci-contre.....	15,237¼	14,658,362	
Loire-Inférieure	352	368,506	1,047
Loiret	224	289,728	1,204
Lot...............	362	383,683	1,060
Lot et Garonne......	285	352,908	1,274
Lozère.............	260	155,936	579
Lys.	207	470,707	2,274
Manche............	318	528,912	1,663
Marne.............	405	310,493	766
Marne (Haute-)......	315	225,350	715
Mayenne...........	266	328,397	1,234
Mayenne et Loire.....	370	376,033	1,016
Meurthe	310	342,107	1,103
Meuse..............	318	275,893	867
Meuse-Inférieure.....	190½	232,662	1,225
Mont-Blanc.	330	283,106	858
Mont-Tonnerre.......	277	342,316	1,239
Morbihan..........	328	425,485	1,297
Moselle	328	353,788	1,079
Nèthes (Deux-)......	143	249,376	1,743
Nièvre.............	352	251,158	713
Nord	278	774,450	2,786
Oise...............	298	369,086	1,238
Orne............ ...	310	397,931	1,284
Ourthe.............	213	313,876	1,474
Pas-de-Calais	328	566,061	1,726
Puy-de-Dôme.......	365	508,444	1,393
Pyrénées (Basses-). .	388	385,708	994
Pyrénées (Hautes-)..	235	206,680	879
	23,592¼	24,727,147	

SUITE et fin du Tableau général du rapprochement de l'Étendue et de la Population des anciennes Provinces, des Généralités, etc.

Suite des DÉPARTEMENS.

DÉPARTEMENS.	Étendue en lieues carrées.	POPULATION.	Résultat par lieue carrée.
D'autre part.	23,592 ¾	24,727,147	
Pyrénées-Orientales	212	117,764	555
Rhin (Bas-)	268	444,858	1,660
Rhin (Haut-	280	382,285	1,344
Rhin et Moselle	290	203,290	700
Rhône	135	345,644	2,560
Roër	259	516,287	1,993
Sambre et Meuse	229 ¼	165,192	721
Saône (Haute-)	235	287,461	1,223
Saône et Loire	434	447,565	1,031
Sarre	244	219,049	906
Sarthe	306	387,166	1,265
Seine	24	629,763	26,165
Seine-Inférieure	357	642,773	1,800
Seine et Marne	300	298,815	995
Seine et Oise	286	429,523	1,502
Sèvres (Deux-)	305	242,658	795
Somme	312	465,034	1,490
Tarn	269	272,163	1,012
Var	378	269,142	712
Vaucluse	116	190,180	1,639
Vendée	373	270,271	725
Vienne	344	250,807	729
Vienne (Haute-)	288	259,795	902
Vosges	295	308,052	1,044
Yonne	373	339,278	909
TOTAUX	30,505	33,111,962	1,086 $\frac{73}{334}$

Rapport des Naissances à la Population.

S'il était possible de parvenir à la connaissance du rapport moyen des naissances à la population d'un Etat, il suffirait, pour avoir le résultat de sa population, de multiplier le nombre des naissances par celui qui exprimerait ce rapport une fois vérifié.

Pour obtenir cette donnée, on a fait en France des dénombremens effectifs de villes et de provinces, tenu note des naissances pendant un temps déterminé; et on a eu ensuite, à l'aide du calcul, le rapport du nombre moyen des naissances de plusieurs années, au nombre d'habitans connu d'après le résultat général du dénombrement fait.

Il résulte des calculs qu'ont donnés MM. Moheau et Necker, sur cette partie si intéressante de la Statistique, que le rapport des naissances au nombre des habitans de la France, est, dans sa plus grande partie, comme 1 est à 25, 25 et demi, 26; que, dans les villes de commerce, chaque naissance répond à 27, 28, 29 et jusqu'à 30 habitans, et même au-delà dans la capitale.

Nous pensons, d'après M. Necker, qu'il faut, au milieu de ces variétés, prendre le nombre 25 trois quarts pour terme moyen du rapport des naissances à la totalité de la population de la France. Et nous sommes d'autant plus fondés à nous ranger de l'avis de cet ex-ministre, qu'aujourd'hui, d'après les Tableaux de population et de naissances, le terme moyen de ces dernières est, dans les grandes villes, le même qu'à l'époque de 1780; mais que, dans les campagnes, il paraît être de 21, 22, 22 et demi et 23. Cette augmentation doit être attribuée aux mariages prématurés des jeunes gens, qui cherchaient à se soustraire par ce moyen aux levées militaires.

Le Tableau général (1) des naissances, mariages et mortalités qui ont eu lieu en France pendant l'an IX, pourra servir, quoique pour une année seulement, de preuve à cette assertion D'ailleurs, ce Tableau a été perfectionné, ainsi que nous l'avons déjà dit, par M. Duquesnoy; et il y a tout lieu d'espérer que, si les Préfets apportent à le remplir tout le soin qu'exige son importance, nous parviendrons à connaître, d'ici à quelques années, les divers rapports de la population aux naissances, mariages et mortalités, dans la plus grande exactitude.

Quant au nombre des naissances illégitimes, du quarante-septième qu'il était en 1780, il s'est élevé à près du onzième des naissances totales, suivant les aperçus rapprochés de M. Necker et de M. Mourgue.

En nous étayant des résultats de M. Mourgue, nous ne pouvons nous dispenser d'inviter le lecteur à recourir à son *Essai de Statistique.* Cet Ecrit est un des plus intéressans et des mieux faits sur la manière d'estimer et de calculer les rapports de la population; et quoiqu'il n'y considère que ceux de la ville de Montpellier, l'art avec lequel l'auteur applique ses résultats leur donne le mérite d'une utilité générale.

Du rapport des Mariages à la Population.

Les moyens que nous avons indiqués pour connaître le rapport des naissances à la population, peuvent également s'appliquer aux mariages.

MM. Moheau et Necker, que nous sommes toujours obligés de citer en traitant de cette matière, ont cherché à connaître le rapport des mariages à la totalité de la population. Le Tableau que le dernier a publié en 1780, porte

(1) *Voyez* ce *Tableau*, N°. I, dans le Volume *in*-4°.

en résultat le nombre des mariages en France, à cette époque, à 213 mille 740, et fait connaître que ce nombre était à la population, comme 1 est à 110 trois quarts, année moyenne, sur 10, non compris l'île de Corse.

Nous avons dit que le rapport des naissances à la population était, année moyenne, comme 1 est à 25, et celui des mariages, comme 1 est à 110 : or, d'après ces données, on voit que le quart de ceux qui naissent parvient à se marier.

Nous avons observé que le nombre des naissances s'était accru relativement à la population, et nous croyons voir que celui des mariages n'est point augmenté dans la même proportion, malgré les unions prématurées qui ont eu lieu depuis huit a dix ans; et nous en acquérons la preuve du nombre considérable de naissances illégitimes, qui va presqu'au onzième des naissances totales.

Au surplus, il est intéressant d'examiner et vérifier ces rapports sur des Tableaux de population, de naissances et de mariages, dressés par les préfets; et nous renvoyons le lecteur au Tableau déjà cité, qui lui donnera de plus grands détails, quoique nous ayions à regretter de ne pouvoir lui présenter des résultats que pour l'an IX.

Du rapport des Morts à la Population.

Le rapport des morts à la population est un des moins certains pour connaître le nombre des habitans d'un État, puisqu'il peut être dérangé par une épidémie, ou toute autre cause de destruction; cependant on s'en est quelquefois servi.

M. Moheau a établi que le rapport des morts à la population était comme 1 est à 30; c'est-à-dire qu'il meurt dans l'année 1 individu sur 30.

M. Necker, dans un Tableau qu'il a dressé du nombre des morts pendant dix années, a trouvé que le nombre moyen des morts de toute la France, était de 818 mille 491 pendant une année: d'où il résulte que le rapport des morts, année moyenne, serait à la population, comme 1 est à 30 plus 1 huitième.

Nous l'avons déjà dit, le tableau N°. I, que l'on trouvera dans le Volume *in-4°.*, donnera l'état des mariages, naissances et mortalités.

Considérations générales sur les Causes du plus ou du moins grand nombre de Mortalités pendant les diverses Saisons.

Les observations assidues qui ont été faites sur les mortalités, ont démontré qu'il meurt constamment plus de monde à des époques déterminées, et toujours les mêmes. Les observateurs ont trouvé par-tout le même phénomène; ils reconnurent que par-tout le printemps présentait infiniment moins de mortalités, et que par-tout l'automne en offrait le plus. Il était naturel de rechercher une cause générale d'un effet aussi général.

Voici comment M. Mourgue, dans son *Essai de Statistique*, résout le problème qui s'était présenté :

« Les découvertes et les expériences, dit-il, d'Ingenhouse, de Priestley, de Sennebier, sur la végétation des plantes; les expériences que j'ai faites moi-même, pour vérifier celles de ces savans, m'ont démontré, d'une manière incontestable, que le gaz, que nous nommons *air fixe*, *air méphitique*, et que, par une nomenclature plus fondée en principes, on est convenu de nommer *gaz nitrogène*, est absorbé par les plantes en pleine végétation; que ces

mêmes plantes exhalent un air pur, jadis nommé *air déphlogistiqué*, et à présent connu sous le nom de *gaz oxigène*; que toutes les plantes exhalent d'autant plus de cet air pur, qu'elles sont en végétation plus active, qu'elles sont plus frappées du soleil; que les feuilles et les plantes herbacées en donnent infiniment plus que le corps ligneux; que lorsque les feuilles et les plantes herbacées sont devenues sèches et se décomposent, lorsqu'elles sont privées des rayons du soleil, non-seulement elles n'exhalent plus de cet air pur, mais même qu'elles contribuent à vicier l'atmosphère.

» Or, il est évident que, plus il y aura dans l'atmosphère de cet air pur, de ce *gaz oxigène*, de ce *pabulum vitæ*, suivant l'expression des anciens, plus l'atmosphère sera salubre, et *vice versâ*.

» D'après ces principes, je me crois autorisé à trouver la cause générale de la plus grande mortalité dans certaines saisons, à la moins grande pureté de l'air qu'on respire, et *vice versâ*.

» Ainsi, la moins grande mortalité est pendant les mois de germinal, floréal et prairial (avril, mai et juin); parce que c'est l'époque à laquelle la végétation est dans sa plus grande activité; parce qu'elle est totalement herbacée sur toutes les plantes, si je puis ainsi m'exprimer; parce qu'elle absorbe plus de gaz nitrogène, exhale plus de gaz oxigène, et rend la masse de l'atmosphère plus pure.

» Cette différence dans la salubrité de l'air que nous respirons, a été sentie de tous les temps. Elle a donné lieu à des proverbes connus et redoutés par les malades (1); mais

(1) Les vieillards, les poitrinaires, les personnes minées par des maladies lentes et chroniques, redoutent le temps de la *chute des feuilles*. On dirait qu'ils sentent par instinct la différence de l'air qu'ils vont respirer.

privé des connaissances modernes sur les diverses substances aériformes, on n'avait pu en indiquer la cause ».

Probabilités de la durée de la Vie.

Après avoir considéré la population dans ses rapports à l'étendue territoriale, aux naissances, aux mariages et aux mortalités; après avoir cherché la cause du plus ou du moins grand nombre de mortalités pendant les diverses saisons, il convient, avant d'examiner les rapports des sexes, des divers âges et des levées militaires à la population, d'entrer dans quelques détails sur les probabilités de la durée de la vie.

L'homme, comme on sait, meurt à tout âge; et quoiqu'en général on puisse dire que la durée de sa vie est plus longue que celle de la vie de presque tous les animaux, on ne peut nier qu'elle ne soit en même temps plus incertaine et plus variable.

On a cherché dans ces derniers temps à connaître les degrés de ces variations, et à établir par des observations quelque chose de fixe sur la mortalité des hommes à différens âges. Si ces observations étaient assez exactes et assez multipliées, elles seraient d'une très-grande utilité pour la connaissance de la quantité de la population, de sa multiplication, de la consommation des denrées, de la répartition des impôts, etc.

Plusieurs personnes habiles ont travaillé sur cette matière; et, en dernier lieu, M. de Parcieux nous a donné un excellent Ouvrage, qui servira de règle à l'avenir au sujet des tontines et des rentes viagères. Mais comme son projet principal a été de calculer la mortalité des rentiers, et qu'en général les rentiers à vie sont des hommes d'élite dans un État, on ne peut pas en conclure pour la morta-

lité du genre humain en entier. Les Tables qu'il a données dans le même Ouvrage, sur la mortalité dans les différens ordres religieux, sont aussi très-curieuses; mais étant bornées à un certain nombre d'hommes qui vivaient différemment des autres, elles ne sont pas encore suffisantes pour fonder des probabilités exactes sur la durée générale de la vie.

MM. Halley, Graunt, Kersboom, Sympson, etc. ont aussi donné des Tables de la mortalité du genre humain; et ils les ont fondées sur le dépouillement des registres mortuaires de quelques paroisses de Londres, de Breslaw, etc. Mais il nous paraît que leurs recherches, quoique très-amples et d'un très-long travail, ne peuvent donner que des approximations assez éloignées sur la mortalité des hommes en général. Pour faire une bonne Table de cette espèce, il faut dépouiller non-seulement les registres des paroisses d'une ville comme Londres, Paris, etc. où il entre des étrangers, et d'où il sort des natifs, mais encore ceux des campagnes, afin qu'ajoutant ensemble tous les résultats, les uns compensent les autres.

Ces considérations nous engagent à faire usage, de préférence, du travail du célèbre Buffon, d'après les Tables de M. Dupré de Saint-Maur; parce que c'est le seul résultat sur lequel on puisse établir avec quelque certitude les probabilités de la vie du genre humain.

(Suit le Tableau.)

Tableau des Probabilités de la Durée de la Vie.

AGE.	DURÉE DE LA VIE.		AGE.	DURÉE DE LA VIE.		AGE.	DURÉE DE LA VIE.	
	Années.	Mois.		Années.	Mois.		Années.	Mois.
»	8	»	33	25	3	66	8	»
1	33	»	34	25	7	67	7	6
2	38	»	35	25	»	68	7	»
3	40	»	36	24	5	69	6	7
4	41	»	37	23	10	70	6	2
5	41	6	38	23	3	71	5	8
6	42	»	39	22	8	72	5	4
7	42	3	40	22	1	73	5	»
8	41	6	41	21	6	74	4	9
9	40	10	42	20	11	75	4	6
10	40	2	43	20	4	76	4	3
11	39	6	44	19	9	77	4	1
12	38	9	45	19	3	78	3	11
13	38	1	46	18	9	79	3	9
14	37	5	47	18	2	80	3	7
15	36	9	48	17	8	81	3	5
16	36	»	49	17	2	82	3	3
17	35	4	50	16	7	83	3	2
18	34	8	51	16	»	84	3	1
19	34	»	52	15	6	85	3	»
20	33	5	53	15	»	86	2	11
21	32	11	54	14	6	87	2	10
22	32	4	55	14	»	88	2	9
23	31	10	56	13	5	89	2	8
24	31	3	57	12	10	90	2	6
25	30	9	58	12	3	91	2	3
26	30	2	59	11	8	92	2	»
27	29	7	60	11	1	93	1	10
28	29	»	61	10	6	94	1	8
29	28	6	62	10	»	95	1	6
30	28	»	63	9	6	96	1	4
31	27	6	64	9	»	97	1	2
32	26	11	65	8	6	98	1	1
						99	1	»

On voit par ce Tableau qu'on peut espérer raisonnablement, c'est-à-dire parier 1 contre 1, qu'un enfant qui vient de naître, ou qui a zéro d'âge, vivra 8 ans; qu'un enfant qui a déjà vécu un an, ou qui a un an d'âge, vivra encore 33 ans; qu'un enfant de 2 ans révolus vivra encore 38 ans; qu'un homme de 20 ans révolus vivra encore 33 ans 5 mois; qu'un homme de 30 ans vivra encore 28 ans, et ainsi de tous les autres âges.

On observera, 1°. que l'âge auquel on peut espérer une plus longue durée de vie, est l'âge de 7 ans, puisqu'on peut parier 1 contre 1, qu'un enfant de cet âge vivra encore 42 ans 3 mois; 2°. qu'à l'âge de 12 ou 13 ans, on a vécu le quart de sa vie, puisqu'on ne peut naturellement espérer que 38 ou 39 ans de plus; et de même qu'à l'âge de 28 ou 29 ans, on a vécu la moitié de sa vie, puisqu'on n'a plus que 28 ans à vivre; et enfin, qu'avant 50 ans, on a vécu les trois quarts de sa vie, puisqu'on n'a plus que 16 ou 17 ans à espérer. Mais ces vérités physiques, si mortifiantes en elles-mêmes, peuvent se compenser par des considérations morales; un homme doit regarder comme nulles les quinze premières années de sa vie; tout ce qui lui est arrivé, tout ce qui s'est passé dans ce long intervalle de temps, est effacé de sa mémoire, ou du moins a si peu de rapport avec les objets et les choses qui l'ont occupé depuis, qu'il ne s'y intéresse en aucune façon; ce n'est pas la même succession d'idées, ni, pour ainsi dire, la même vie; nous ne commençons à vivre moralement que quand nous commençons à ordonner nos pensées, à les tourner vers un certain avenir, et à prendre une espèce de consistance, un état relatif à ce que nous devons être dans la suite. En considérant la durée de la vie sous ce point de vue, qui est le plus réel, nous trouverons dans le Tableau, qu'à l'âge de 25 ans, on n'a vécu que le quart de sa vie; qu'à l'âge de 38 ans, on n'en

a vécu que la moitié, et que ce n'est qu'à l'âge de 56 ans qu'on a vécu les trois quarts de sa vie.

Rapport des Sexes à la Population.

Il peut quelquefois être utile de connaître le rapport du nombre d'hommes ou personnes mâles, aux femmes ou personnes du sexe féminin. Quoique la proportion de l'un à l'autre sexe varie suivant le genre d'occupation ou de commerce des lieux où l'on porte ses recherches, l'opinion assez généralement reçue, et fondée sur des dénombremens et des relevés de naissances, est qu'en France il y a un nombre moyen de 17 femmes ou personnes du sexe féminin, vivant, sur 16 du sexe masculin.

Il serait peut-être très-intéressant de connaître aujourd'hui jusqu'à quel point les levées militaires, et les suites de la révolution, ont diminué cette proportion, qui, au reste, sera bientôt rétablie par le renouvellement des naissances, qui actuellement est rapide en France, ainsi que dans la plus grande partie de l'Europe. Mais, il nous a été impossible de nous procurer des résultats satisfaisans sur ce point, et qu'on n'obtiendra que par les nouveaux états de population, dressés, comme nous le répétons, par M. Duquesnoy, et que les préfets sont tenus de remplir avec soin, et d'adresser tous les trois mois au ministre de l'intérieur.

Rapport des divers Ages à la Population.

Cette partie de la Statistique, et celle des probabilités de la durée de la vie, ont été l'objet de beaucoup de combinaisons, parce qu'elles sont la base du système des rentes viagères et tontines. Les Anglais et les Génevois sont, comme on sait, ceux qui s'y sont le plus appliqués.

D'après des dénombremens exacts, des estimations et des calculs aussi précis qu'il soit possible d'en faire, on a

trouvé qu'en temps ordinaire, le rapport des âges à la population était dans les proportions suivantes :

TABLEAU du Rapport des Ages à la Population.

AGES.	LEUR RAPPORT à LA POPULATION.
De 1 à 10 ans.	$\frac{1}{4}$ de la population totale.
— 11 - 20 ——	$\frac{4}{21}$ ————
— 21 - 30 ——	$\frac{2}{13}$ ————
— 31 - 40 ——	$\frac{1}{7}$ ————
— 41 - 50 ——	$\frac{1}{8}$ ————
— 51 - 60 ——	$\frac{1}{13}$ ————
— 61 - 70 ——	$\frac{1}{20}$ ————
— 71 - 80 ——	$\frac{1}{53}$ ————
— 31 - 90 ——	$\frac{1}{480}$ ————
— 91 - 100 ——	$\frac{1}{1603}$ ————

Rapport de la Population aux Levées militaires.

A l'aide de la connaissance du nombre d'individus mâles, et de la proportion qui existe entr'eux et la population, on peut savoir jusqu'où peuvent s'étendre les levées militaires, soit pour le service de terre, soit pour la marine.

Ce rapport résulte d'un trop grand nombre de données, pour que nous puissions entrer dans tous les détails qui le concernent. Nous nous bornerons à remarquer, d'une ma-

nière générale, que les levées sont plus faciles dans les Etats agricoles, tels que la France, que dans les Etats manufacturiers, comme l'Angleterre.

En Prusse, la classe militaire est plus du dixième de la population;

En France, admettant comme portion miliciable tout mâle non marié, au-dessus de 18 ans et au-dessous de 50, l'on aurait 1 million 451 mille 63 individus; sur quoi, il faut ôter les infirmes, et ceux hors d'état de porter les armes.

Si l'on admettait comme portion miliciable tout mâle au-dessus de 18 ans, marié ou non, alors, on aurait aujourd'hui de disponible, pour la défense nationale, près de 5 millions d'individus, en exceptant tout ce qui est au-dessus de 50 ans, les infirmes, et ceux hors d'état de servir.

La régle du service militaire forcé en France, autrefois était de 18 à 41 ans. Sur une population de 24 millions d'habitans, on comptait 1 million 175 mille hommes propres au service des armes.

D'où il résulte qu'en temps de paix, et prenant les hommes de 20 à 25 ans, annuellement on aura 413 mille 375 individus, ou 1 quatre-vingtième de la population, propres à porter les armes, sans prendre sur les emplois de la population. Sur ce nombre, cependant, il faut déduire ceux que des infirmités, emplois, grades, exemptent du service (1).

(1) Voyez, pour plus de détails sur cet objet, le recrutement de l'Armée de Terre et de Mer, dans le *Développement de ces deux systèmes.*

SOL.

LA France n'a point un sol uniforme, et l'on peut en connaître les diverses espèces en suivant, soit la direction des montagnes, soit celle des rivières. Cette manière d'envisager l'étendue territoriale, jette un grand jour sur la valeur respective des terres, que l'on calcule en raison du produit que l'on en retire.

Arthur Young, dans son *Voyage en France*, pendant les années 1787, 1788, 1789 et 1790, a distingué, d'après l'examen qu'il en avait fait sur les lieux, sept espèces différentes de sol dans l'ancienne France, sous le rapport des produits de la culture.

En admettant son opinion, qui paraît la meilleure, et l'étendant aux nouveaux départemens, voici comme il est possible d'en faire l'application et la division :

1°. Les *terres grasses et riches*, telles que les terres fertiles des départemens du Mont-Tonnerre, de la Lys, de l'Escaut, de la Dyle, du Pas-de-Calais, du Nord, de l'Aisne, de Seine-et-Marne, de la Seine, de Seine-et-Oise, d'Eure-et-Loir, d'Eure, de la Seine-Inférieure, de la Somme, de l'Oise, du Bas-Rhin, de l'Aude, du Tarn, du Lot, de la Haute-Garonne, de l'Hérault, de la Vendée, des Deux-Sèvres, du Loiret, du Pô, de Marengo, du Tanaro et de la Sésia........................ 14,109,454,54 h^ares.

2°. Les *terres à bruyères* ou *de landes*, telles que celles des dépar-

14,109,454,54 h^ares.

D'autre part...........	14,109,454,54 h^ares.
temens des Deux-Nèthes, de la Roër, de la Loire-Inférieure, du Morbihan, du Finistère, des Côtes-du-Nord, de l'Ille-et-Vilaine, de Mayenne-et-Loire, de l'Orne, du Calvados, de la Manche, de la Gironde, de la Dordogne, de Lot-et-Garonne, de l'Arriége, des Hautes-Pyrénées, des Basses-Pyrénées, des Landes, du Gers, de l'Aveyron, du Gard....	11,677,502,88.
3°. Les *terres à craie*, telle que celles des départemens de la Marne, des Ardennes, de l'Aube, de la Haute-Marne, du Loir-et-Cher, d'Indre-et-Loire, du la Charente, de la Charente-Inférieure, de la Vienne.	6,772,452,17.
4°. Les *terres de gravier*, telles que celles des départemens de la Nièvre et de l'Allier.............	1,920,035,98.
5°. Les *terres pierreuses*, telles qu'en offrent les départemens de la Sarre, des Forêts, de Rhin-et-Moselle, de la Moselle, des Vosges, de la Meurthe, de la Meuse, du Haut-Rhin, de la Côte-d'Or, de la Haute-Saône du Doubs, de Saône-et-Loire, du Jura, de l'Ain, de l'Yonne, du Rhône, de la Loire, de Jemmapes..................	9,508,068,06.
	43,987,515,63 h^ares.

Ci-contre..............	43,987,515,63 h^res^.
6°. Les *terres de montagnes*, telles que celles des départemens de l'Ourte, de Sambre-et-Meuse, de la Meuse-Inférieure, des Pyrénées-Orientales, de la Lozère, du Cantal, de la Corrèze, de la Haute-Loire, de l'Ardèche, de la Drôme; des Hautes-Alpes, des Basses-Alpes, des Alpes-Maritimes, du Var, des Bouches-du-Rhône, de Vaucluse, du Puy-de-Dôme, du Mont-Blanc, du Léman, de l'Isère, du Liamone, du Golo, de la Stura, de la Doire...	13,119,697,29.
7°. Les *terres sablonneuses*, telles que celles des départemens de l'Indre, du Cher, de la Creuse, de la Haute-Vienne, de la Sarthe, et de la Mayenne......................	4,151,571,14.
Total égal à la superficie générale de la France	61,258,782,06 h^ares^.

L'on peut également, pour estimer le produit territorial de la France, et connaître l'étendue de chaque partie du territoire employée en un genre de culture ou de production particulière, en former six divisions :

1°. *Terres de labour*...........	33,219,437,40 h^ares^.
2°. *Terres à vignes*............	2,434,365,64.
3°. *Bois*....................	8,134,716,26.
	43,788,519,30 h^ares^.

D'autre part	43,788,519,30 h^tres^.
4°. *Riches pâturages*	3,302,033,92.
5°. *Prairies artificielles*	3,745,303,84.
6°. *Bruyères, landes, terres incultes, rivières, étangs, marais, etc.*	10,422,925,00.
Total égal à la superficie générale de la France	61,258,782,06 h^tres^.

Terres grasses et riches.

Le Mont-Tonnerre (l'électorat de Mayence). *Étendue*, 277 lieues carrées = 5,599 kilomètres carrés. — Si les hauteurs escarpées, qui sont en assez grand nombre dans ce département, sont une perte pour l'agriculture, on y trouve une compensation suffisante dans le produit des forêts et dans les mines de diverse nature qu'on exploite, telles que l'antimoine, le cobalt, le soufre, le charbon fossile : ses mines les plus célèbres sont celles de mercure et de charbon de terre.

Le Mont-Tonnerre, baigné par le Rhin, produit un peu de blé, du lin, du chanvre et du vin.

La Lys (Flandre autrichienne). *Étendue*, 207 l. c. = 3,669 k. c. — Le sol est naturellement aride et sablonneux; mais les engrais naturels qu'y déposent les rivières, le revêtent d'un terreau végétal, qui, joint à l'industrie des habitans, rendent ce pays riche et fertile : il produit en abondance du blé, du lin et des graines grasses de toute espèce.

L'Escaut (Flandre autrichienne), *étendue*, 153 l. c. = 2,888 k. et demi c. — L'ancien pays de Waes, qui

a

a pour chef-lieu, Saint-Nicolas, sur la rive gauche de l'Escaut, offre une riche vallée. Les coteaux, en pente douce et presqu'insensible, sont couverts de blé, de lin et de pâturages abondans où se nourrissent d'excellens chevaux.

Les autres parties du département de l'Escaut donnent les mêmes productions : le sol est assez varié; mais on peut dire, en général, que le terrain est plat et fertile. L'humidité y est très-grande pendant l'hiver.

La Dyle (*le Brabant*). *Étendue*, 184 l. c. = 3,427 k. — Coupé par de beaux canaux et arrosé par plusieurs rivières. Ce département est très-abondant en grains, en colza et en pâturages. Son sol est, en général, des plus fertiles: le sable y domine, mêlé avec une infinité de débris de coquillages; il s'y trouve fort peu d'argile pure, encore est-elle recouverte d'une couche de terreau végétal.

On trouve aussi dans ce département de fort belles forêts : celle de Soigne est très-considérable.

Pas-de-Calais (Picardie et Artois). *Étendue*, 328 l. c. = 6,796 k. et demi c. — C'est un des départemens les plus abondans en grains: il produit aussi du houblon, du colza et du chanvre. Le sol est excellent. La mer dépose annuellement sur les côtes un sable fin dont la quantité est prodigieuse; ces sables couvrent maintenant une lieue et demie de largeur dans beaucoup d'endroits, et nulle part moins d'une lieue; chaque année, ils font de nouveaux progrès.

Le Nord (la Flandre française, le Hainaut et le Cambresis). *Etendue* 278 l. c. = 5,784 k c. — Ce département contient, en général, des plaines fertiles, profondes et unies. Son sol est très-riche, et rapporte en abondance du blé, du lin et du colza.

C'est un pays très-peuplé et couvert de villes considérables.

L'Aisne (Ile-de-France). *Etendue*, 379 l. c.=7,491 k. et demi c. — Ce département, arrosé par l'Oise, la Serre, la Marne, la Vesle et l'Aisne, qui le traversent de l'Est à l'Ouest, est couvert en partie de forêts; il produit du blé en abondance. Son sol, sans présenter de contraste marqué, offre cependant quelque variation; il contient des plaines élevées et des vallées que partagent les rivières ci-dessus nommées, et quantité de ruisseaux. Il n'y a point de montagnes proprement dites, mais quelques collines auxquelles on donne ce nom à défaut de masses plus hautes. Dans le voisinage des Ardennes le ciel est âpre, le territoire inculte; à mesure qu'on avance vers Laon, le paysage devient plus riant et le terrain plus fertile; il l'est beaucoup dans les environs de Saint-Quentin.

Seine et Marne (Ile-de-France). *Etendue* 300 l. c. = 5,959 k. et demi c. — Produit abondamment du blé, du vin et des fourrages; les rives de la Seine et de la Marne sur-tout, sont d'une grande fertilité: elles donnent leur nom au département, qu'elles traversent en entier, l'une au nord, et l'autre aussi vers le nord, en allant dans la direction de l'Est à l'Ouest.

La Seine (Ile-de-France). *Etendue*, 24 l. c. = 504 k. et demi c. — Une grande partie de ce département est occupée par la ville de Paris; le reste, d'un sol assez maigre, grace aux engrais et à la culture, est assez abondant en blé et en légumes.

On y voit aussi des vignobles; mais le vin n'en est rien moins qu'agréable.

Seine et Oise (Ile-de-France). *Etendue*, 286 l. c. =

5,750 k. c. — Ce département est baigné par l'Oise au nord, et par la Seine, qui le traverse au milieu à peu près, en serpentant, depuis la Roche-Guyon jusques au-delà de Corbeil. Le sol y est généralement peu montueux, et n'offre que des collines. On y recueille du blé, des fruits, du vin et des légumes.

Eure-et-Loir (Orléanois, Beauce et Perche). *Étendue*, 300 l. c. = 6,079 k. c. — Produit du froment en abondance. Les deux rivières d'Eure et du Loir arrosent ce département, l'une du nord au midi, l'autre du midi au nord, en se rapprochant l'une de l'autre vers leur source.

On ne voit, dans la plaine de la Beauce, qui forme une grande partie du département, ni forêts, ni rivières, ni montagnes, ni vignes, mais seulement de vastes champs de blé.

Il y a beaucoup de terrain en friche dans l'ancien Perche.

L'Eure (Normandie). *Étendue*, 307 l. c. = 6,232 k. et demi c. — Est baigné par la rivière dont il a pris le nom, et en partie aussi par la Seine, au nord-est. Le sol, en général assez végétal et substantiel, est fertile en grains.

On y trouve aussi d'excellens pâturages, où l'on nourrit des chevaux fort estimés.

Les pommiers qui sont plantés en très-grand nombre dans ce département donnent de fort bon cidre.

La Seine-Inférieure (La Normandie). *Étendue*, 357 l. c. = 5,938 k. c. — On y recueille du blé, du lin, du chanvre, du colza, des fruits, sur-tout des pommes, dont on fait de l'excellent cidre.

L'Arrondissement de Gournay à l'est, présente un sol montueux et couvert de larges vallées ; le fond en est sablonneux ou de terre forte, humide ou sec, aride ou fertile, suivant les sites et les aspects ; il s'y trouve peu de montagnes, mais des chaînes de collines couronnées de bois. Les environs de Montivilliers sont des plaines très-productives. Dans les cantons maritimes on emploie la marne pour fertiliser la terre. Elle se découvre à des profondeurs très-inégales. Les marneurs prétendent qu'elle est disposée par pyramides.

A l'extrémité de la forêt de Rouvray, on trouve une lande immense.

En suivant le cours de la Seine jusqu'à Epinay, on aperçoit presque toujours des bruyères et des landes.

Dans le département de la Seine-Inférieure, le fond du sol est plus ou moins graveleux, aride, inégal, végétal et substantiel.

La Somme (Picardie). *Etendue*, 312 l. c. = 6,044 k. et demi c. — Les principales productions de ce département sont les graines et les pâturages.

Il contient beaucoup de plaines, mais elles sont nues et crayeuses ; on y voit aussi de la marne.

La vallée de la Somme n'est qu'un marais de tourbe prolongée.

L'Oise (Isle-de-France.) *Etendue*, 298 l. c. = 5,814 k. c. — Ce département est traversé, dans la partie orientale du nord au sud-est, par la rivière d'Oise, dont il prend le nom.

Les territoires de Beauvais et de Senlis sont les plus fertiles en grains ; de Pont-Sainte-Maxence à Crépy, le sol est plus aride.

Les terres, dont la plupart sont rouges par la chaux de

fer, et qu'on nomme pour cette raison *rougettes*, n'y ont pas beaucoup de fond; elles ne sont pas d'un bien grand rapport.

Il se trouve aussi dans ce département quelques vignobles et des bois.

Le Bas-Rhin (Alsace). *Etendue*, 268 l. c. = 4,955 k. et demi c. — Borné dans toute sa longueur à l'est par le Rhin, ce département est encore arrosé par une foule de petites rivières, l'Ill, la Zorne, la Lauter, etc.

Le territoire, quoique varié, est, en général, très-fertile et très-abondant. Toutes les parties de son sol ne sont pas cependant d'un égal rapport; celle comprise entre l'Ill et le Rhin, et que l'on appelle le Ricth a beaucoup de forêts, mais elle est d'un médiocre rapport en grains, à cause des débordemens fréquens des rivières.

Celle qui s'étend de l'Ill aux Vosges, de la montagne de Saverne à Strasbourg, et de Saverne jusqu'au territoire d'Haguenau, est extraordinairement fertile.

La plaine de Marienthal, dont Haguenau fait partie, offre un terrain sablonneux, dont l'ingratitude ne peut être vaincue que par le travail opiniâtre des cultivateurs et la culture de la garance.

Dans la partie comprise entre Haguenau et les Vosges, et Haguenau et Landau, on trouve des prairies, des marais sur les bords du Rhin et d'immenses forêts, parmi lesquelles on distingue celles de Haguenau et de Bienwald.

La plaine de Landau est de la plus grande fertilité, c'est le même sol que celui des environs de Strasbourg.

Les cantons situés dans les Vosges et leurs gorges ont un sol ingrat, qui ne produit, pour ainsi dire, que des pâturages.

Enfin, ce qui est au-delà des Vosges est fertile, mais

d'une culture pénible ; les cinq cantons qui s'y trouvent sont les seuls du département où le système des jachères soit suivi.

L'Aude. (Languedoc.) *Etendue*, 324 l. c. = 6,509 k. et demi c. — Ce département, baigné par la mer, et traversé par le canal de Languedoc et la rivière d'Aude, est très-montueux ; son sol est en général assez aride. Il a cependant des vignobles estimés et de fort bons pâturages.

Le Tarn. (Languedoc.) *Etendue*, 269 l. c.=5,768 k. c. — Ce département, traversé dans sa largeur de l'est à l'ouest, par trois ou quatre rivières, entr'autres le Tarn qui lui donne son nom, renferme dans ses entrailles des mines de fer, de plomb et de charbon de terre. Il produit en abondance des grains de diverses espèces, du chanvre, des fourrages, du vin et des châtaignes.

Ce pays se divise :

1°. En plaines qui sont de la plus grande fertilité ;

2°. En vallons agréables ;

3°. En coteaux bien cultivés ;

4°. Et en montagnes couvertes en grande partie de bois.

On trouve de la marne en abondance sur les coteaux et dans la plaine ; mais il n'y a encore que très-peu de communes qui en fassent usage. Les frais considérables que cela exige les arrête, cependant on en est bien avantageusement payé, car les terres amendées avec de la marne, donnent d'excellentes récoltes pendant vingt à vingt-cinq ans. Il est vrai que, pour couvrir un arpent, il faut bien six à sept cents voitures de marne, de dix à douze quintaux chaque.

Les environs d'Alby, quoiqu'assez montagneux, pré-

sentent des plaines très-riches, qui en font un des plus beaux cantons du Tarn.

Le Lot. (Guyenne.) *Etendue*, 362 l. c. = 7,146 k. c. — Quoiqu'arrosé par trois rivières : le Lot, la Selle et la Dordogne, ce département offre un sol en général sec, et rocailleux. Son territoire est très-inégal ; on voit des montagnes du moyen ordre ; des collines tantôt pelées, tantôt couvertes de bois ; des vallées assez profondes, et quelques plaines.

En total, le département du Lot est assez fertile ; on y recueille en abondance du blé, du vin et des fruits de toute espèce.

La Haute-Garonne. (Languedoc.) *Etendue*, 373 l. c. — 7,559 k. c. — Ce département est coupé dans presque toute sa longueur par la Garonne, qui reçoit dans son sein une foule de rivières.

Ce pays, très-abondant en grains et en pâturages, doit sa fertilité autant à l'industrie de ses agriculteurs qu'à la bonté du sol.

Au milieu des montagnes qui y sont en assez grand nombre, on trouve des carrières de fort beau marbre, et plusieurs sources d'eaux minérales.

L'Hérault. (Languedoc.) *Etendue*, 319 l. c. = 6,309 k. c. — Ce pays montagneux est borné au sud est par la Méditerranée : plusieurs rivières et ruisseaux considérables l'arrosent et contribuent à sa fertilité. Sur la lisière, les hauteurs n'offrent, pour ainsi dire, à la vue que des rochers incultes ; en approchant de Montpellier, le sol change entièrement ; les terres, quoique légères, sont plus nourries et mieux cultivées.

Lodève est aussi entouré de toutes parts de montagnes. En descendant vers Clermont, on trouve le vallon de la

Vilaquière, qui s'étend de Clermont jusqu'à la rivière d'Hérault ; les terres y sont fortes, sablonneuses, et d'un produit étonnant.

La Vendée (Poitou). *Étendue*, 343 l. c. = 6,755 k. et demi c. — La partie que l'on nomme *Bocage*, qui occupe une superficie de 134 lieues, à-peu-près les cinq neuvièmes du département, donne abondamment du seigle, de l'orge et du sarrasin ; elle possède d'excellens pâturages. Des prairies, des bois, des plaines entre-coupées par des rivières et grand nombre de ruisseaux, y présentent un site enchanteur. Il s'y trouve cependant quelques landes d'une certaine étendue.

Les côtes occidentales et méridionales, auxquelles on a donné le nom de *Marais*, sont infiniment plus fertiles encore et produisent le meilleur froment de la France. Elles furent autrefois couvertes par la mer. Le marais occidental, formé par les accroissemens successifs, est assis sur un lit de sable ; le méridional est une plage abandonnée par la mer, qui y a laissé une glaise compacte, dont les sondes n'ont encore pu trouver le fond.

Le département de la Vendée nourrit, avec ses excellens pâturages, des troupeaux de toute beauté.

Les Deux-Sèvres (Poitou). *Etendue*, 305 l. c. = 6,044 k. et demi c. — Une chaîne de collines et de coteaux formant une espèce de plateau d'une moyenne élévation, passe du département de la Vienne dans celui des Deux-Sèvres, au sud-est, se porte, après un petit circuit, directement du sud au nord, d'où se dirigeant ensuite du sud au nord-ouest, partage le pays en deux bassins.

Le premier bassin, au sud-ouest, dont le sol est généralement de nature calcaire, offre de grandes plaines séparées par des coteaux peu élevés. On y trouve une

prodigieuse qnantité de restes pétrifiés d'animaux marins.

Le deuxième bassin au nord-ouest, n'offre, pour ainsi dire, point de plaine, sur-tout dans la partie appelée Gatine; ce ne sont que coteaux et ravins.

Dans ce département, l'agricultnre est on ne peut pas plus florissante; du blé, du maïs, de l'excellent fourrage, des noix et des chataignes: telles sont ses principales productions.

Le Loiret (Orl'anais). *Etendue*, 224 l. c. = 6,751 k. et demi c.—Trois rivières: la Loire, le Loiret et le Loing arrosent ce département, où se trouve la forêt d'Orléans qui a 100 kilomètres (20 lieues) de long sur environ 20 kilomètres (4 lieues) de large, à-peu-près 14,000 acres.

La partie de l'Orléanais, qui s'étend sur la droite de la Loire jusqu'à Briare, et dans une très-grande profondeur de l'intérieur des terres, est d'un sol bien ingrat. En sortant d'Orléans il y a quatre lieues d'un gravier sablonneux.

Le Pô. (Piémont et marquisat de Suze). *Etendue*, 135 l. c. = 2,700 k. c. — Le Pô, qui donne son nom à ce département, en baigne la partie orientale, la Doire arrose le reste et se dirige de l'ouest à l'est en serpentant. Ce pays est très-fertile et produit abondamment toute espèce de grains. Il s'y trouve aussi de fort beaux pâturages et d'excellens vignobles.

Le Marengo (Montferrat, Tortonèsc, Pavèse). *Etendue*, 175 l. c.=3,200 k. c.—Ce département est arrosé dans son milieu, par le Tanaro, et au nord, par le Pô, dont les inondations, sans être ni aussi réitérées ni aussi destructrices que dans les parties basses de la Lombardie, ne laissent pourtant pas que d'exercer de grands ravages.

Le sol de ce département, trop éloigné encore du midi, trop refroidi par le voisignage des montagnes de la Li-

gurie, est peu convenable à la culture de l'olivier, mais on y supplée par le noyer.

Les plaines sont fécondées par le Tanaro, la Scrivia, la Bormida, le Lidoné; leurs nombreuses ramifications ne laissent presqu'aucun champ qui ne soit abondamment arrosé; quelques heures de pluie grossissent au-delà de toute idée ces torrens, ces rivières, et en font comme autant de fleuves. Celles de ces rivières qui découlent de l'Apennin, ont leurs eaux chargées de limon et de particules terreuses qui les rendent infiniment propres à la végétation.

La plupart des champs et des prés sont enclos de fossés remplis d'eau, qui contribuent beaucoup à leur fertilité. Ils sont garnis de mûriers, de peupliers, de noyers, d'ormes et autres arbres utiles.

Le Tanaro (Comté d'Asti et province d'Acqui.) *Etendue*, 150 l. c. = 2,800 k. c. — Toutes les rivières de ce département, le Tanaro, la Belbo, et la Bormida, (Vosgien l'appelle Bormia), se dirigent vers le nord pour aller gagner le Pô. La partie orientale est coupée par des torrens sans nombre qui y engendrent une multitude de lacs.

Le sol qui compose les monts Liguriens, est favorable à la végétation, mais il est très-mobile et cède aisément à l'effort des torrens qui l'entraînent; les terres s'éboulent en partie du côté de la Ligurie, et en partie du côté du Piémont, de manière que les vallons s'élargissent insensiblement.

La colline sur laquelle Castiglione est bâtie, et les hauteurs adjacentes recèlent une quantité prodigieuse de pierre à chaux.

L'arrondissement d'Albe et ses environs sont vulgairement appelés *landes*, parce que plusieurs endroits sté-

riles sont entrecoupés de collines, de vallées, en un mot de, langues de terre d'une fécondité admirable. Il s'y trouve aussi plusieurs terrains ensevelis sous les eaux ou couverts de marais.

La Sésia (Seigneurie de Verceil). *Etendue*, 100 l. c. = 2,200 k. c. — Ce département est borné au sud-est par la Sésia dont il tire son nom. Il est, en outre, arrosé par une foule de petites rivières et de ruisseaux, dont les habitans arrêtent le cours dès les premiers jours du printemps : ils pratiquent en terre des réservoirs, et après avoir labouré le terrain avec soin et l'avoir ensemencé, ils l'inondent tout-à-coup, et par ce moyen retirent abondamment des productions utiles des terres où, sans cela, régneroit une stérilité absolue.

Les bois qui se trouvent dans ce pays sont peu considérables, mais ils fourmillent de gibier.

Les endroits inondés sont réservés à la culture du riz; les lieux naturellement un peu humides sont consacrés à celle du blé, du chanvre et du lin : on ne fait guères la récolte du blé que vers le milieu de l'automne.

Les coteaux, dont le sol est léger, graveleux et maigre, sont favorables aux vignes et produisent d'excellens raisins. Enfin, les endroits trop arides pour la vigne conviennent parfaitement aux mûriers, et l'on en cultive beaucoup.

Il se trouvait jadis des mines d'or très-productives dans les environs de Verceil.

Terres à Bruyères ou de Landes.

Les Deux-Nèthes (Brabant). *Etendue*, 143 l. c. = 2,853 k. c. — Ce pays, arrosé par l'Escaut et par les deux petites rivières dont il a pris le nom, offre plusieurs cantons d'un

terrain gras et fertile; mais il consiste, en grande partie, en landes sablonneuses et marais, tristes apanages de l'infécondité; ce n'est qu'après un labour très-pénible qu'on peut en tirer quelque parti. A l'ouest on voit des collines et des montagues, mais en petit nombre.

La Campine, située au milieu du département, contient plus de terres labourées que d'incultes; elle est même assez productive. On y recueille du blé de différentes espèces et beaucoup de lin.

Les landes ont aussi leur utilité: on en retire des gazons qui tiennent lieu de paille, et forment d'assez bons engrais; la tourbe, dont on fait aussi de grandes exploitations, sert de chauffage.

La Roer (Duché de Juliers, partie de l'électorat de Cologne et de la Gueldre prussienne). *Etendue*, 259 l. c. = 5,219 k. et demi c. — Ce département, qui contient de fort belles plaines, est, en général, très-fertile en blé, en lin et en garance. Les environs de Bonn, assez montagneux, sont couverts de vignobles. La partie située au sud est consacrée aux pâturages, qui y sont de la plus grande richesse. On y trouve aussi du charbon de terre, du plomb, de la calamine et du fer.

Ce qui a fait classer le département de la Roër parmi les terres à bruyères, c'est qu'il en a effectivement un grand nombre, sur-tout dans les cantons de Weissen, de Gesnert, de Hocst et de Goch : on voit là des landes qui ont plusieurs lieues. Il en est une qui en a quatre de long sur six de large : elle renferme beaucoup de marais, de lacs et de tourbières. D'autres, au contraire, n'offrent que des amas de sable aride et mouvant, qui menace d'ensevelir le voyageur qui s'engage imprudemment dans ces déserts.

La Loire-Inférieure (Bretagne). *Etendue*, 352 l. c.

= 7,062 k. et demi c. — Ce département, baigné à l'ouest par la mer, et au nord par la rivière d'Erdre, est traversé par la Loire de l'est à l'ouest, depuis Ingrande jusqu'à Saint-Nazaire.

Plus d'un tiers ne présente à la vue que des forêts, des marais ou des landes.

Le reste consiste en terres labourables, qui produisent beaucoup de grains, en vignobles et en pâturages, où l'on nourrit de très-beau bétail. Plusieurs prairies sont plantées d'arbres fruitiers et sur-tout de pommiers.

Ce département produit, en outre, du bois, du sel, de la tourbe et du charbon de terre; on y trouve aussi quelques sources d'eaux minérales.

Le Morbihan (Bretagne). *Etendue*, 328 l. c.=6,817 k. c. — Ce département, arrosé par la Vilaine, le Blavet, l'Ourt, l'Ave et quelques autres petites rivières, a pris son nom d'une espèce de golfe ou lagune que forment au sud les eaux de la mer.

Les principales productions de ce pays sont le maïs, le blé, le lin, le chanvre; mais elles n'y sont pas très-abondantes. En général, le sol est peu fertile : il s'y trouve quantité de terrains incultes.

Le Finistère (Bretagne). *Etendue*, 343 l. c.=6,933 k. et demi c. — Ce département est ainsi nommé, parce qu'entouré de la mer de tous côtés, il termine à l'occident la presqu'île que forment les cinq départemens de la Bretagne : il est aussi arrosé par plusieurs petites rivières qui le partagent en tout sens.

Ce département contient beaucoup de montagnes et de rochers, son sol est, en général, peu fertile; il produit cependant quelques espèces de grains.

Les Côtes-du-Nord (Bretagne). *Etendue*, 353 l. c.=

7,367 k. c. — La mer baigne toute la ligne qui borne ce département dans sa longueur au nord, et c'est ce qui lui a fait prendre le nom de Côtes-du-Nord.

C'est un pays montagneux, fertile en grains, en chanvre, et sur-tout en maïs; il s'y trouve néanmoins quelques landes.

L'Ille-et-Vilaine (Bretagne). *Etendue*, 347 l. c. = 6,819 k. et demi c. — La moitié de ce département seulement est en culture, le reste est couvert de forêts et de landes, qui sont de vastes plaines revêtues d'une seule bruyère et d'un ajonc bâtard, nommé *pitrolle.*

Presque par-tout le terrain n'a qu'une couche végétale, schisteuse et graveleuse, excessivement mince, de manière que le sol est à peine médiocre, et que la végétation ne s'y soutient qu'à la faveur de l'humidité habituelle de l'atmosphère. Il y a quelques cantons où domine une argile profonde.

Le département d'Ille-et-Vilaine produit d'excellens pâturages, du chanvre, du lin, de l'orge et du maïs. Les marais de Dol sont, sans contredit, la partie la plus fertile.

Mayenne-et-Loire (Anjou). *Etendue*, 370 l. c. = 7,188 k. c. — Ce département, traversé par la Loire de l'est à l'ouest, est arrosé au nord par la Mayenne et la Sarthe, est très-fécond en bon vins, en blé, lin et fruits. Il y a beaucoup de pâturages où l'on nourrit du fort beau bétail. Il s'y trouve cependant quantité de bruyères et de landes.

Les mines de fer et de charbon de terre, ainsi que les carrières de marbre et d'ardoise y sont très-abondantes.

L'Orne (Normandie.) *Etendue*, 310 l. c. = 6,456 k. demi c. — Ce département est coupé dans toute sa longueur de l'est à l'ouest, par une chaîne, sinon de mon-

tagnes remarquables, au moins de gros mamelons et de coteaux élevés, la plupart couronnés de forêts d'où l'on tire des bois de construction et de charpente.

Ce pays, qui possède d'excellens herbages où l'on élève des chevaux magnifiques, produit aussi du blé et des fruits de différentes espèces.

Il y a dans les environs d'Alençon, des carrières qui donnent une pierre très-propre à faire des meules; on y trouve aussi des cailloux très-brillans lorsqu'ils sont bien montés: on les nomme diamans d'Alençon.

Le Calvados (Normandie.) *Etendue*, 288 l. c. = 5,704 k. c. — Arrosé par la mer, et par grand nombre de rivières, telles que l'Orne, la Toueques, l'Aure, la Vire, etc., ce département contient beaucoup de montagnes et quelques rochers. Le sol est, en général, rembruni, pierreux, graniteux; dans les vallées, on trouve des fonds argileux, des landes marécageuses. Le Calvados est assez fécond en grains et en fruits, mais sur-tout en pâturages. Il a aussi de fort belles forêts.

La Manche (Normandie.) *Etendue*, 318 l. c. = 6,757 k. c. — Ce département est ainsi nommé à cause de sa situation avancée dans le canal de la Manche, par lequel il est borné à l'ouest, au nord et en partie à l'est.

Son sol est assez rocailleux, sur-tout dans la partie méridionale.

Les pâturages y sont excellens et contribuent beaucoup à la richesse du pays. On y recueille aussi du blé et du cidre.

La Gironde. (Guyenne.) *Etendue*, 537 l. c. = 10,825 k. et demi c. — Ce département est arrosé à l'ouest par la mer, et dans l'intérieur par la Garonne et la Dor-

dogne qui se réunissent au Bec-d'Ambès où elles prennent le nom de Gironde.

La qualité du terroir est variée; tout ce qui est à l'orient et au nord, est de la plus grande fertilité. Dans la vallée, depuis Agen jusques à Bordeaux, le sol est excellent; il consiste principalement en un tuf friable et sablonneux, assez humide pour la production de toutes sortes de végétaux. La majeure partie est calcaire.

Les cantons situés à l'ouest et au sud, habituellement mouillés à bas fond de glaise et de marne, sont, en général, assez arides. Les sables chassés par les vents d'orient, envahissent tous les ans douze toises (près de quatre mètres) de large, sur soixante lieues de long (trois cents kilomètres); ils rendent stériles les terres qui les avoisinent et les amaigrissent à une grande distance. Le département de la Gironde est abondant en excellens vins.

Les landes produisent de la térébenthine et de la résine.

La Dordogne. (Guyenne, Périgord.) *Etendue*, 451 l. c. = 8,982 k. et demi c. — Ce département, arrosé par la Dordogne dont elle a pris le nom, par la Dronne et l'Ille, est hérissé de montagnes couvertes de bois.

Le terrain, en général, aride et rocailleux, ne produit que peu de grains et de vignes. Ses châtaignes et ses truffes sont en réputation.

Lot-et-Garonne. (Guyenne.) *Etendue*, 285 l. c. = 5,697 k. c. — Plusieurs coteaux n'offrent que des terres médiocres, délayées par les pluies qui les rendent quelquefois stériles. Vers la partie orientale, à quelques kilomètres de la Garonne et sur les bords du Lot, ces coteaux prennent un aspect hideux, et ne sont plus formés, pour la plupart, que de rocailles calcaires où l'on voit échouer toutes les ressources de l'agriculture.

Dans

Dans les cantons qui formaient autrefois le Haut-Agenois, la terre ne présente qu'une argile ingrate et fortement colorée par le fer.

Enfin, la partie des landes, assez étendue pour former un huitième du département, ne se compose presque par-tout que de sables mobiles, où végète à force d'engrais un peu de seigle et du panis. Après avoir arrêté un instant nos regards sur ces terres arides et peu productives, il est temps de les fixer sur les belles vallées qu'arrosent le Lot et la Garonne, et qui sont de la plus grande fertilité; elles produisent abondamment tout ce qui est nécessaire à la vie : grains, fruits, pâturages, vins, tabac, chanvre, etc.

L'Arriège. (*Comté de Foix.*) *Etendue*, 244 l. c. = 5,295 k. c. — Prend son nom d'une rivière qui le traverse en coulant du sud au nord, et qui roule avec son sable des paillettes d'or.

Ce pays en général très-montagneux, peut cependant se diviser en deux parties. La haute qui fournit du fort bon bois de construction, du fer, de l'amiante, des marbres, du jaspe et des turquoises, est aussi très-abondante en pâturages, en plantes médicinales et en fleurs fort belles, telles que les tulipes, narcisses, etc.

La partie basse, un peu plus favorable à la culture, donne du blé, des fruits et du vin assez abondamment pour la consommation des habitans.

Les Hautes-Pyrénées. (*Gascogne, Bigorre.*) *Etendue*, 235 l. c. = 4,699 k. c. — Ce département où l'on rencontre plusieurs sources d'eaux minérales et thermales, beaucoup de torrens ou grèves, n'a aucune rivière considérable; l'Adour qui le traverse en partie, n'y est encore qu'à sa naissance.

Toutes les montagnes qui s'y trouvent en très-grand nombre sont à pic; ce qui les rend d'un accès très-difficile. Elles sont riches en mines de plomb, de fer, de cuivre, en carrières d'ardoise, de jaspe et de marbre fin.

Les vallées offrent d'excellens pâturages où l'on nourrit des chevaux qui sont fort estimés.

Dans les plaines, on recueille du seigle, du millet et du lin.

La partie la plus fertile du département, celle où le sol est le plus gras, c'est, sans contredit, depuis Tarbes jusques à Rabastens.

Les Basses-Pyrénées. (*Béarn.*) *Etendue*, 388 l. c. = 7,559 k. et demi c. — Rien de plus varié que le territoire de ce pays. Il réunit des parages maritimes, des montagnes couronnées de bois et sur-tout de sapins, des coteaux couverts de vignobles, de riches vallées, des landes incultes et sauvages. Les collines qui avoisinent les montagnes sont pour la plupart composées de bancs de pierres calcaires; la partie la plus rapprochée de la mer ne présente en général que du sable et du gravier; les plaines et les vallées sont principalement chargées de terres argileuses et sablonneuses.

En résumé, ce département, quoique montagneux et d'un sol assez sec, est néanmoins fertile, grâces aux pluies fréquentes que lui procure le voisinage de la chaîne des Pyrénées.

Les principales productions de ce département sont: des grains de toutes espèces, des fruits, du vin, du chanvre et du lin fort estimés.

Les carrières de marbre, les mines de fer, de plomb et de cuivre n'y sont pas rares.

Les Landes. (*Gascogne.*) *Etendue*, 468 l. c. =

9,005 k. c. — Ce département doit son nom à la qualité des terres qu'il renferme : il est presque par-tout couvert de sables, de bruyères et de forêts de pins. Cependant quelques endroits de ce sol, généralement aride, cultivés par des hommes actifs et industrieux, semblent des jardins formés dans des déserts.

La partie qui portait autrefois le nom de *Chalosse*, située à la gauche de l'Adour et de la Midouse, mérite surtout d'être distinguée; si elle était moins sujette au fléau de la grêle, on y recueillerait du vin et du blé en abondance.

Le Gers. (*Gascogne.*) *Étendue*, 330 l. c. = 6,700 k. et demi c. — Ce département, traversé à peu près dans son milieu, du sud au nord, par le Gers et par plusieurs rivières, voit couler l'Adour à son extrémité occidentale.

Quoiqu'en général montagneux, élevé, coupé de collines et de gorges peu fertiles, ce pays fournit abondamment toutes sortes de grains, des fruits, du vin et du bois de marine et de charpente.

Toutes les terres végétales du *Gers*, reposent sur des bancs épais de glaise et d'argile diversement modifiées : ces bancs, qui se succèdent à une grande profondeur, sont quelquefois séparés par de légères couches de sable, ou par le tuf. Quant au noyau des coteaux, il est généralement composé d'une pierre argileuse calcaire, qui quelquefois loge dans ses cavités de petits cristaux de spath calcaire de différentes formes.

On y trouve aussi des mines de fer, et des carrières de marbre et d'ardoise.

Nulle part, dans le département du Gers, on ne rencontre de marécages; aussi l'air y est-il d'une pureté et d'une salubrité parfaites.

L'Aveyron. (*Guyenne.*) *Etendue*, 474 l. c. = 9,020 k. et demi c. — Ce département est arrosé au nord par l'Aveyron, au milieu par le Lot, et au midi par le Tarn. On divise ses terres en trois classes:

1°. En *calcaires* et *argileuses* qui produisent du froment, de l'orge, de l'avoine, du maïs et du blé sarrasin;

2°. En *schisteuses* et *sablonneuses*, quartzeuses, glaiseuses, graniteuses. Elles donnent du seigle, de l'avoine et du blé noir;

3°. En terres de *rivières*, formées par les débris des montagnes; elles offrent à peu près les mêmes productions que les premières.

Ce pays possède aussi quelques vignobles, mais c'est à ses nombreux pâturages qu'il doit presque toute sa richesse.

Il y a aussi des eaux minérales, des mines de fer, de cuivre, d'alun, de vitriol, de soufre et de charbon de terre.

Le Gard. (*Languedoc.*) *Etendue*, 292 l. c. = 5,997 k. c. — Ce département, traversé dans son milieu par le Gardon ou Gard, est baigné au midi, en partie, par la mer; au nord, par la Cèze; et à l'est, par le Rhône.

Le territoire de Nîmes offre des terres fortes, excellentes et bien cultivées: mais en remontant la rive droite du Gard, on ne trouve presque plus qu'un pays désert, connu sous le nom de *Garrigues de Nîmes*; ce ne sont, pour ainsi dire, que des roches calcaires presque nues.

La plaine qui comprend le territoire du pont de Lunel, peut être regardée comme la partie la plus fertile du département.

Ce qui est au-dessus de Beaucaire est plus maigre, et rempli de cailloux.

Le canton d'Uzès est généralement très-montueux,

Le département du Gard, qui produit du blé, des olives et du vin, fournit aussi beaucoup de bois de charpente et de marine. Ses montagues renferment du charbon de terre, des mines de fer, de jais, d'antimoine, de vitriol, de cuivre et d'argent.

Terres à Craie.

La Marne. (*Champagne.*) *Etendue*, 405 l. c. = 8,202 k. et demi c. — La principale ressource de ce département est dans ses vignobles; la terre est en général aride et presque stérile; il n'y a que les parties situées au levant, sur vingt kilomètres (4 lieues) de largeur, et au couchant sur trente kilomètres (6 lieues) qui soient assez fertiles.

Le sol du département de la Marne, présente un grand nombre de variétés; on peut en distinguer huit principales:

1°. Le sol limoneux, pesant, dit *gros limon*, rouge, brun, de quelque teinte qu'il soit, et sur quelque fond qu'il repose;

2°. Le sol limoneux, dit *petit limon*, comme plus léger, rouge, brun, gris, presque de toute teinte, sur un fond d'argile, de pierre meulière, de glaise, même de craie;

3°. Celui de terre fraîche, mêlée d'argile, de différentes couleurs, sur un fond purement argileux;

4°. Le limoneux plus ou moins tourbeux; il couvre le fond des vallons, formés en partie d'argile, de craie, de grève et de tous les végétaux pourris, et augmentés par les irrigations pluviales. On doit distinguer dans cette classe: les bords de la Marne, dits vulgairement *terres d'ajaux*, qui joignent à tous les avantages résultans de leur situation, celui de recevoir les inondations de cette rivière, lorsqu'elle sort de son lit;

5°. Le sablonneux, dit *terrain rouge*, composé de sable ou grève fine et d'argile;

6°. Le crayonneux, dit *terrain blanc*, composé d'argile grisâtre, qui n'est peut-être que de la craie fondue, de petites portions de cette même craie, non susceptibles de dissolution, et d'une portion de grève qui *a pour fond ou la craie ou le crayon encore informe;*

7°. Le sol purement *crayeux*, qui pourrait être de pure craie brisée, sans aucun mélange, *si ce n'est de quelque grève sur un fond de pur crayon;*

8°. Le sol purement *grèveux*, qui n'est que la masse de grève pure, déposée par les eaux, et dont la superficie offre une légère couche de terre.

Il existe aussi beaucoup de marais dans le département de la Marne; leur sol est une espèce de tourbe végétale sans consistance, qui a pour base un petit gravier blanc ou jaunâtre; ces terrains tremblans et fangeux, ne produisent que de très-gros foins, de mauvaise qualité.

Les Ardennes. (*Champagne.*) *Etendue*, 278 l. c. = 5,252 k. et demi c. — Il existe dans ce département, arrosé par la Meuse et l'Aisne, trois natures de sol parfaitement distinctes.

Toute la partie située au nord est couverte de bois, au milieu desquels se trouve une infinité de terres incultes et froides, que les habitans sont obligés de brûler pour en tirer quelque parti. Dans ce qui avoisine le département de l'Aisne, la terre est plus fertile, et la culture plus soignée; on y recueille différentes sortes de grains et du chanvre.

Enfin, vers le centre, on voit des arbres fruitiers de différentes espèces, tels que pommiers, pruniers, cerisiers, et des vignes en assez grande quantité.

L'Aube. (*Champagne.*) *Étendue*, 305 l. c. = 6,105

k. c. — Baigné par la Seine et la rivière d'Aube, offre des terrains fertiles ; on y trouve des bois, des pâturages, des vignobles en abondance.

La partie située à l'est et au nord de Troyes, est moins bonne ; c'est un fond de craie recouvert d'une légère couche de terre végétale.

Ce qui est entre Nogent et Piney, et depuis Troyes jusqu'à la Fère, est presque stérile ; ce qui lui a fait donner le nom de *Champagne Pouilleuse.*

La Haute-Marne. (*Champagne*). *Etendue*, 315 l. c. = 6,331 k. et demi c. — Ce département, qui voit naître trois rivières, la Marne, la Meuse et l'Aube, produit des grains de différentes espèces et d'excellens pâturages. Son sol est en général crayeux, dans quelques endroits assez sablonneux ; mais presque par-tout il est recouvert d'une terre végétale assez bonne.

Loir et Cher. (*Orléanais.*) *Etendue*, 319 l. c. = 6,031 k. c. — Ce département est presque tout entier en plaines ; on y voit très-peu de montagnes élevées. Il produit du blé et du vin.

L'arrondissement de Romorentin offre un sol sablonneux et peu fertile, couvert de landes, d'étangs et de marais.

La Sologne, qui contient 250 l. c. 510,400 hectares (un million d'arpens), est aussi mauvaise que mal cultivée ; c'est un pays abandonné de la nature et des hommes. Les économistes n'en parlent qu'avec une espèce de pitié, et ne le désignent que sous le nom de *triste Sologne.* C'est un terrain plat, composé de sable et de gravier, sur un fond d'argile ou de marne, qui retient tellement l'eau, que tous les fossés et les trous en sont pleins. La Sologne serait néanmoins susceptible d'être améliorée.

Indre et Loire. (*Touraine*). *Etendue*, 373 l. c. = 6,230 k. et demi. — Toute la vallée de la Touraine et l'espèce de triangle formé par les trois rivières d'Indre, de Loire et du Cher sont admirables; il n'est rien qu'on puisse comparer à la fertilité de ce beau pays, si justement nommé *le Jardin de la France.*

Mais tout le département n'est pas, à beaucoup près, également beau; il s'y trouve des cantons assez considérables, sur-tout au midi de la Loire, où l'on voit une terre composée de gravier et de sable, sur un fond tout calcaire. Au nord, il y a aussi un grand nombre d'hectares d'une très mauvaise qualité.

Il existe dans le département d'Indre et Loire un banc immense de coquilles pétrifiées, vulgairement appelé *Falun* dans le pays. Sa surface est bien de 216 à 240 kilomètres carrés (9 à 10 lieues carrées) sur une profondeur de 5 à 6 mètres (18 à 20 pieds).

La Charente. (*Saintonge*, *Angoumois.*) *Etendue*, 286 l. c. = 5,888 k. c. — A beaucoup de collines, mais on n'y trouve pas de montagnes considérables; il produit du vin et du blé de différentes espèces. Son sol est en général calcaire, sec et brûlant. Les collines qui s'élèvent toutes à la même hauteur, sont composées de couches horizontales et verticales, qui renferment une très-grande quantité de coquillages et de débris de corps marins. A mesure qu'on s'éloigne de ce département, pour entrer dans ceux qui lui sont contigus à l'est, on s'aperçoit que la pierre calcaire se change en silex; au-delà de la Haute-Vienne, on ne rencontre plus que le granit en masse ou décomposé, mélangé avec l'argile qui forme à-peu-près la terre végétale de l'ancien Limosin. Des landes couvrent une partie de l'arrondissement de Barbézieux, du côté de la route de Bordeaux.

La Charente-Inférieure. (*Saintonge et Aunis.*) *Etendue*, 355 l. c. = 7,168 k. c. — Ce qui portait autrefois le nom de Saintonge, est en général plus fertile que l'Aunis. On y trouve assez abondamment du blé, du vin, des fruits, des pâturages, du bois et du safran.

A peu près la sixième partie du département de la Charente-Inférieure, consiste en marais desséchés et fécondés ; il y a le long des côtes beaucoup de marais salans, qui y rendent l'air très-mal-sain, mais dont on extrait du fort beau sel.

Tout le reste du sol est en général médiocre, et dans quelques endroits sablonneux.

La Vienne. (*Haut-Poitou.*) *Etendue*, 344 l. c. = 6,890 k. et demi c. — Son sol, qui, dans quelques endroits est calcaire, est en général un lut maigre, sur un fond de carrières de pierres. Entre le Clain et la Vienne, les terres sont maigres et sablonneuses; au nord, elles sont plus grasses; tout ce qui est à l'ouest et au sud de Poitiers offre un terrain glaiseux, froid, souvent maigre et graveleux.

L'arrondissement de Montmorillon a beaucoup de landes et de bruyères : on en trouve aussi, mais en moins grande quantité dans ceux de Civray et de Loudun. Ce dernier renferme un petit canton appelé *Saint-Genest*, qui, sans contredit, est le plus fertile du département. Son sol est un sable gras, très-propre à la végétation.

Terres de Gravier.

La Nièvre. (*Le Nivernais.*) *Etendue*, 352 l. c. = 6,773 k. et demi c.; et *l'Allier* (*le Bourbonnais.*) 365 l. c. = 7,422 k. et demi c. — Forment une vaste plaine à travers laquelle coulent la Loire et l'Allier. Les

productions de ces deux départemens sont à-peu-près les mêmes : des grains de toute espèce, du vin, des fruits et beaucoup de bois ; ils contiennent l'un et l'autre aussi des mines de fer et de charbon de terre ; mais le sol y diffère un peu : dans la Nièvre, celui qui domine est un gravier sur un fond calcaire à une profondeur considérable. Dans la partie orientale, il y a une chaîne de montagnes graniteuses de la troisième hauteur. Aux environs de Decize, et dans ce qui touche au département de l'Allier, le terrain est sablonneux, calcaire, et tantôt cailloutcux, tantôt pierreux ; on trouve de la Marne près de *Donzy* et dans quelques autres endroits.

Dans l'Allier, la partie basse, arrosée par les grandes rivières, est formée d'une terre argileuse qui la rend la plus fertile du pays. Les bords de la Rouble, de la Scioule et de la Rèbre, sont en terre forte. Les hauteurs sont couvertes d'une couche d'argile plus ou moins composée.

Ces trois sortes de terres forment à-peu-près la moitié de la surface du département ; l'autre moitié offre un terrain sablonneux, mêlé de gravier, dont la couche peu épaisse, repose sur un fond graniteux.

Terres Pierreuses.

La Sarre. (*Partie de l'électorat de Trèves, et duché de Deux-Ponts.*) *Etendue*, 244 l. c. = 4,935 k. c. — Ce département est arrosé par la Moselle, et par un grand nombre de petites rivières et de ruisseaux. Ses montagnes, qui sont assez nombreuses, sont couvertes de forêts, et renferment différentes espèces de minéraux. Il produit du fort bon vin, quelques pâturages et du blé. Son sol est sablonneux dans beaucoup d'endroits.

Les Forêts. (*Duché de Luxembourg.*) *Etendue*, 340

l. c. = 6,910 k. c. — Ce département est hérissé de montagnes, qu'un sol sablonneux ou plutôt pierreux, rend presque inaccessibles. Elles sont couronnées de bois immenses, et souvent aussi de stériles bruyères : il n'y a presque point de plaines ni de coteaux réservés pour la culture. Le pays est excessivement pauvre, et n'a de ressource que dans ses mines de fer.

Tout ce qui environne la ville de Luxembourg, est cependant un peu moins mauvais, et rapporte assez de grains, sur-tout du seigle et de l'avoine.

Rhin et Moselle. (*Partie de l'électorat de Trèves.*) *Étendue*, 290 l. c. = 5,884 k. c. Contient beaucoup de montagnes, où l'on trouve toutes sortes de minéraux; du fer, du plomb, de la calamine, du cuivre, et même de l'argent et de l'or. Les bords des deux rivières qui donnent leur nom au département, sont couverts de vignobles excellens.

On voit aussi dans quelques cantons de fort bonnes terres labourables.

La Moselle. (*Lorraine.*) *Etendue*, 328 l. c. = 6,308 k. c. Le territoire de ce département est en général très-fertile; il produit en abondance du blé, du fourrage, des vignobles, du lin, et des fruits de toute espèce.

Il s'y trouve aussi quelques parties montueuses, où l'on voit de très-belles forêts.

Les Vosges. (*Lorraine.*) *Etendue*, 295 l. c. = 5,879 k. et demi c. Ce département est arrosé par la Moselle et la Meurthe.

On peut diviser son territoire en deux parties : l'une à l'ouest d'Épinal, appelée *la Plaine*, quoiqu'assez montueuse et inégale, offre un sol calcaire et mêlé d'argile qui la rend très-productive; dans l'autre, que l'on nomme

la partie des montagnes, et qui fait au moins les deux tiers du département, le sol est ingrat, rocailleux, composé de terres légères et sablonneuses : ce ne sont presque par-tout que d'âpres et stériles sommités.

La Meurthe (*Lorraine.*) *Étendue*, 310 l. c. = 6,290 k. c. Ce département, traversé par plusieurs rivières, est généralement fertile; et la nature y a dédommagé les lieux qui le sont moins, par des mines de fer et des sources dont l'eau contient du sel que l'on extrait par évaporation.

Dans le canton de Lunéville les terres sont très-légères et un peu sablonneuses. Ce pays offre aussi beaucoup de bois.

La Meuse. (*Lorraine - Barrois.*) *Étendue*, 318 l. c. 6,044 k. c. Ce département, baigné par la Meuse, dont elle prend le nom, par l'Aisne et l'Ornain, produit assez abondamment du vin et du blé; son sol est cependant en général assez maigre; la fertilité ne se montre que dans les vallées et quelques plaines.

Il contient aussi de vastes forêts qui alimentent les forges et les verreries qui y sont établies.

Le Haut-Rhin. (*Alsace.*) *Étendue*, 280 l. c. = 5,496 k. c. La plaine d'Alsace, (comptant le Haut et Bas-Rhin) dont la partie fertile forme à peine une surface de 6 mille kilomètres carrés (près de 300 lieues carrées), doit être mise au nombre des sols les plus riches de la France : il est composé d'un bon lut sablonneux, mais humide et friable, susceptible de toutes les productions.

Ce département contient aussi de belles forêts. On y exploite des mines de fer, de plomb et de charbon de terre.

Côte-d'Or. (*Bourgogne.*) *Étendue*, 445 l. c. = 8,769 k. et demi c. « Après le pays de bruyère, la Sologne, le Bourbonnais et le Nivernais, je n'en connais pas, dit Arthur Young, de plus mauvais; il y en a une grande partie en

friche et une plus grande encore qui, quoique cultivée, est très-négligée ». Ce qui dédommage ce département, ce sont les vins excellens qu'il produit; on y trouve aussi des mines de fer d'une très-bonne qualité.

La plaine qui environne Dijon est agréable et fertile.

La Haute-Saône. (*Franche-Comté.*) *Étendue*, 265 l. c. = 5,002 k. c. ne contient aucune ville considérable, mais un très-grand nombre de villages. Le sol de ce département est très-varié; la surface présente par-tout des champs labourés, des prés, des vignes, des espaces incultes, mais couverts, la plupart d'une pelouse très-propre à nourrir les troupeaux.

Le Doubs. (*Franche-Comté.*) *Étendue*, 251 l. c. = 5,309 k. et demi c. Contient beaucoup de terres ferrugineuses, de schistes et de gravier. Depuis Besançon jusqu'à Ornans, le pays est plein de rochers.

La partie de l'est, le canton de Pontarlier sur-tout, est hérissé de hautes montagnes, presque toutes arides, et où l'on ne rencontre que rarement quelques mauvais pâturages.

Ce département contient aussi plusieurs marais, dont cinq sont fort étendus. Cependant en général on peut dire que son territoire est assez fertile; il produit du grain et d'excellens pâturages.

Saône et Loire. (*Bourgogne.*) *Etendue*, 434 l. c. — 8,576 k. et demi c. — Outre la Saône et la Loire, ce département voit encore couler dans son sein, plusieurs petites rivières, telles que la Seille, la Salle, le Soluan, etc.

Ce pays est assez varié: on y trouve des montagnes garnies de bois, et qui renferment des carrières de marbre, des plaines assez abondantes en grains, des collines et des coteaux qui produisent d'excellens vins.

Le Jura. (*la Franche-Comté.*) *Etendue*, 256 l. c = 5,033 k. et demi c. — Des pentes rapides, un sol caillouteux, léger, sans profondeur, reposant sur une argile blanche, sablonneuse, presqu'inaccessible aux racines ou sur des attérissemens de sable calcaire et de galets, qui absorbent promptement les engrais : tels sont les principaux obstacles à l'amélioration des terres dans ce département, sur-tout quant à la partie du Haut-Jura.

Si ce pays produit peu de grains, il en est dédommagé par ses excellens vignobles. Ce qui contribue beaucoup aussi à sa richesse, ce sont ses belles forêts, ses sources d'eau salée; les mines de fer, de cuivre et de plomb; les carrières de marbre noir, de jaspe et d'albâtre que renferment les montagnes.

L'Ain. (*Bourgogne.*) *Etendue*, 289 l. c. = 5,499 k. c. — La partie orientale est remplie de montagnes élevées, qui sont une prolongation de celles du Jura. Dans l'occidentale, on voit aussi une chaîne de montagnes et des côtes appelées côtes de *Revermont.* Le reste du pays présente une plaine dont la surface, souvent inégale, offre des terrains de bonne qualité, tant sur les rives de la Saône, que dans les bassins des autres rivières qui l'arrosent : on y trouve cependant aussi des terres incultes, même beaucoup de landes, et au moins quinze cents kilomètres carrés (70 lieues carrées) en étangs.

Dans ce département, la couche de terre végétale est peu épaisse, on rencontre des lits de terre calcaire à peu de profondeur, quelquefois de la Marne ; mais l'argile y domine.

On peut diviser ce pays en quatre sections.

Celle du nord-est, généralement montagneuse, offre quelques bonnes vallées; les coteaux du Revermont sont les premiers gradins de cette masse montueuse.

Celle du sud-est : les montagnes s'y prolongent jusqu'à l'extrémité.

Celle du nord-ouest, quoiqu'elle renferme beaucoup de terrains incultes, de fonds médiocres et même mauvais, constitue néanmoins la meilleure portion du pays. Le sol y est, en général, bon, bien cultivé. Les villages qui avoisinent la Saône sont rapprochés, riches et peuplés; les terres y sont profondes, mêlées de sable et d'hermes végétal.

Enfin celle du sud-ouest. Ici la scène change, et le contraste est frappant : de vastes champs de seigle, des bois mal tenus, beaucoup de terrains vagues, des étangs de tous côtés, une monotonie sombre, des habitations éparses au loin. Cette section, placée entre la Saône et l'Ain, contient plus de 600 kilomètres carrés (30 lieues carrées en étangs). Un marais considérable nommé *les Echets*; une plaine caillouteuse, aride et brûlante que l'on appelle *Valbonne*, sont, après cette énorme masse d'eau stagnante, les principaux objets sur lesquels s'arrêtent les regards et les méditations de l'observateur.

La Bresse qui fait partie de l'Ain, est un misérable pays, couvert d'étangs qui sont la plupart situés sur une argile blanche ou marne, et qui se montent à environ 1 mille 320 kilomètres carrés (66 lieues carrées), à peu près 132 mille hectares.

Il résulte de cet aperçu que les deux tiers de la superficie du département de l'Ain, sont occupés par des rochers nuds, des montagnes dont les sommets sont sans rapport, des pâturages, des landes, des plateaux incultes, de mauvais bois et des étangs sans nombre. Le reste, comme nous l'avons vu, est fertile, et rapporte assez abondamment du blé.

L'YONNE. (*Bourgogne, et partie de la Champagne.*)

Etendue, 373 l. c. = 7,292 k. c. — Outre la rivière qui lui donne son nom, ce département en reçoit plusieurs autres, et un grand nombre de ruisseaux.

Il est assez montagneux, et produit des vins très-estimés.

Avalon repose sur un rocher de granit pur. Dans le canton d'Auxerre, le sol est très-maigre.

Le Rhône. Etendue, 135 l. c. = 2,704 k. c.; et *La Loire.* (*Lyonnais.*) 244 l. c. — 4,920 k. et demi c. — Ces deux départemens présentent à leur surface un amas de montagnes et de coteaux dont les chaînes fort resserrées ne laissent d'espace qu'à des vallons ou à des plaines d'une petite étendue.

Le sol est en grande partie pauvre et pierreux; on peut y considérer quatre zones principales:

La première s'étend de Belleville à Condrieu, du nord au sud, le long de la Saône et du Rhône; c'est un coteau plus ou moins élevé, dont la culture est très-soignée; la partie de ce coteau, tournée à l'est, est plantée de vignobles.

Au-delà de cette première zone, on trouve des montagnes de 4,871 à 5,845 mètres (250 à 300 toises) de hauteur, comme Poleymieux, Monteeindre, Montoux, qui forment la seconde, dont les points extrêmes sont au nord. Les environs de Belleville et Mornant au midi.

La troisième zone est un espace hérissé de montagnes, les unes ayant leur chaîne du nord au sud, les autres de l'est à l'ouest, et s'élevant graduellement à mesure qu'elles s'éloignent de la deuxième zone des environs de Montrol au nord. On peut tirer les lignes de la quatrième zone jusqu'à Saint-Symphorien, en lui donnant pour diamètre tout l'espace compris depuis Beaujeu, Chamelet, le bois d'Oingt

d'Yoingt, Tarare, Bessenay et Saint-Laurent-de-Chamousset, jusqu'au département de la HauteLoire. Cette zone où la vigne refuse de croître, où les fruits languissent et avortent presque généralement, présente un grand nombre de montagnes qui, quoique moins élevées que Pierre-sur-Ante et Pila, nourrissent les pins et autres arbres, arbustes et plantes des pays froids.

En total, ces deux départemens produisent presque toutes les choses nécessaires à la vie, différentes espèces de grains, des vins estimés, de fort bons fruits, des pâturages, du lin, du chanvre, du charbon de terre, des bois de construction et autres.

Jemmape. (*Hainaut-Autrichien.*) *Etendue*, 220 l. c. = 3,766 k. et demi c. — Doit son nom à un village où se donna, en Novembre 1792, une bataille qui décida du sort des Pays-Bas.

Peu de départemens présentent, dans une circonscription aussi étroite, une aussi grande variation de sol. En général, il est d'une fertilité peu commune, partout où il permet la culture; et là même où il s'y refuse, il abonde en diverses productions. Les cantons situés au nord, au nord-ouest ou à l'ouest, qui comprennent le premier arrondissement et une partie du second, abondent sur-tout en blé. Tout le reste est riche en minéraux et en bois de construction.

Terres de Montagnes.

L'Ourthe. (*Les Pays de Liége, de Limbourg et de Stavelot.*) *Etendue*, 213 l. c. = 4,377 k. et demi c. — Offre un sol très-varié. Les rives de la Meuse sont bordées de rochers calcaires. Sur la gauche, le terrain est assez plat, ou du moins n'a que des pentes fort douces; sur la droite au contraire, il s'élève de plus en plus et se hérisse de montagnes.

Au-delà de Limbourg, ainsi que dans le pays de Stavelot, on trouve des bruyères fangeuses, de la tourbe, beaucoup de pierres et aussi des mines de fer et de la calamine.

Cependant, en général, ce département, fécond en mines de houilles et de charbons de terre, produit aussi beaucoup de blé; la partie connue sous le nom de *hesbage*, sur-tout, est très-fertile.

Sambre et Meuse. (*Comté de Namur et partie du Luxembourg*). *Etendue.* 229 l. c. = 4,579 k. c. — Arrosé par les deux rivières qui lui donnent son nom, et coupé en tous sens par une multitude de ruisseaux, ce département est assez fertile, du moins quant aux parties qui formaient autrefois le comté de Namur.

Les rives de la Meuse et de la Sambre présentent d'excellens pâturages; elles ont aussi beaucoup de montagnes qui sont la plupart couvertes de forêts; il en est plusieurs qui renferment dans leur sein des minéraux et de fort belles carrières. Tout ce qui dépendait du duché de Luxembourg est excessivement aride; on n'y voit partout que des landes.

La Meuse-Inférieure. (*Partie du pays de Liége et de la Gueldre.*) *Etendue.* 190 l. c. = 3,786 k. c. — Contient beaucoup de hauteurs, mais il s'y trouve cependant quelques plaines assez étendues. Le vallon riant, arrosé par la Meuse, est extrêmement fertile; il est recouvert d'une couche formée par le dépôt des matières que viennent y porter les débordemens; l'épaisseur de cette couche varie, elle pose par-tout sur le gravier. Dans les cantons de Sauquemont, Ruremonde et Venloo, le sol, quoiqu'argileux, se laboure pourtant sans effort, ce qui indique qu'il est mélangé de terre calcaire et de sable;

l'argile domine davantage dans le canton de Saint-Trond ; dans celui de Hasselt ainsi que dans plusieurs autres, le terrain est généralement sablonneux.

Pyrénées-Orientales. (*Roussillon.*) *Étendue*, 212 l. c. = 4,113 k. et demi c. — Le sol de ce département est en général calcaire. Les montagnes qui forment la majeure partie de son territoire sont pierreuses, sèches et arides; mais les vallées, les plaines traversées par plusieurs petites rivières et ruisseaux, sont de la plus grande fertilité; elles produisent du blé, des pâturages et des fruits délicieux.

La Lozère. (*Languedoc, le Gévaudan.*) *Étendue*, 260 l. c. = 5,093 k. c. — Est un pays froid et peu fertile. Son territoire peut se diviser en trois régions bien distinctes : celle du nord, appelée *Montagnes*, est de basalte ou de granit; celle du midi au couchant, que l'on nomme *Causses*, est calcaire; et enfin, celle du midi au levant, formée par les Cévennes, est de schiste.

Le Cantal. (*Auvergne.*) *Étendue*, 294 l. c. = 5,740 k. et demi c. — Est hérissé de montagnes qui paraissent avoir été toutes des volcans; elles sont couvertes de neige, une grande partie de l'année; le sol en est âpre et stérile. Si ce département n'avait pas ses pâturages, il se trouverait absolument sans ressources.

La Corrèze. (*Bas-Limosin.*) *Étendue*. 299 l. c. = 5,947 k. c. Ce département est très-montagneux. La partie septentrionale paraît avoir éprouvé une secousse violente, un mouvement désordonné; ce ne sont que monts, vallées, torrens ou rivières; elle contient fort peu de terre végétale; les yeux rencontrent presque par-tout de stériles bruyères.

Ce qui est situé au midi et à l'ouest est beaucoup plus

fertile ; cependant, à tout prendre, on peut dire du département de la Corrèze, que la terre y est plus riche dans ses entrailles qu'à sa superficie.

La Haute-Loire. (*Languedoc, le Vélay.*) *Étendue*, 244 l. c. = 5,028 k. et demi c. — Ce département, très-riche en pâturages, est entrecoupé de montagnes très-élevées ; on n'y trouve aucune plaine considérable ; le sol y est presque par-tout le même, c'est-à-dire couvert de terre volcanisée, de laves et de Pizzolanes de toute espèce.

Les montagnes de la Haute-Loire sont, comme celles du Cantal, couvertes de neige pendant plusieurs mois de l'année, mais le terrain y est infiniment moins aride.

L'Ardèche. (*Languedoc, le Vivarais.*) *Etendue*, 299 l. c. = 5,500 k. c. — A la lizière près, qui, vers l'orient, borde la Loire et forme une plaine assez étendue, ce département est très-montagneux, et renferme beaucoup de roches graniteuses.

Le sol de l'Ardèche est généralement sablonneux et peu fertile en blé. Les bas-fonds offrent des pâturages assez riches.

La Drôme. (*Dauphiné.*) *Etendue*, 311 l. c. = 6,759 k. c. — Dans la presque totalité de ce département, on ne voit que des montagnes qui sont, pour la plupart, très-abondantes en minéraux de toute espèce.

Le sol, en général, maigre et sablonneux, n'est guère susceptible de retenir l'humidité et les fréquens éboulemens des terrains en pente ajoutent encore à sa sécheresse ; cependant, graces à l'industrie des agriculteurs, le département de la Drôme ne laisse pas que d'être assez productif.

Les Hautes-Alpes. (*Haut-Dauphiné.*) *Etendue*, 251 l. c. = 5,535 k. et demi c. — Ce département, arrosé à

l'orient par la Durance, est hérissé de roches, de glaciers, et coupé par une multitude de torrens et de précipices. Les deux tiers au moins de sa surface sont montagneux.

Dans presque tout le reste, le terrain est composé de couches végétales, mais peu profondes et menacées chaque jour par les eaux qui se précipitent des montagnes.

Ce pays, au reste, est très-riche en pâturages, en olives et en vin, mais il ne produit que fort peu de blé.

Les Basses-Alpes. (*Haute-Provence.*) *Etendue*, 373 l. c. = 7,450 k. c. — Il y existe quatre espèces de sols : le quartzeux, le calcaire, le volcanisé et celui des bas-fonds, composé des débris des trois précédens.

Le climat est un peu froid, et la terre, en général, aride, graveleuse, rocailleuse, sablonneuse.

Ce pays produit cependant beaucoup de grains et des fruits délicieux; il nourrit les départemens qui l'avoisinent.

Cette fertilité est due à l'industrie des habitans : c'est, en quelque sorte, une conquête de l'homme sur la nature.

Les Alpes-Maritimes. (*le comté de Nice.*) *Etendue*, 160 l. c. = 3,226 k. et demi c. — Ce département, arrosé en partie par le Var, contient peu de plaines, et par conséquent est moins fécond en blé qu'en vin et en huile; il a, au nord, des montagnes très-élevées qui y forment un puissant abri. Il règne sur la côte, une température si douce, qu'elle en rend le séjour on ne peut pas plus agréable et plus salubre.

Le Var. (*Provence.*) *Etendue*, 378 l. c. = 7,255 k. et demi c. — Baigné à l'orient et au midi par la Méditerranée, est un pays sec et chaud, peu abondant en pâ-

turages et en blé, mais qui produit des olives, des oranges, des citrons et des fruits de toutes espèces.

Les Bouches-du-Rhône. (*Basse-Provence.*) *Etendue*, 315 l. c. = 6,019 k. et demi c. — Le Rhône partage ce département en deux parties de longueur inégale, et qui diffèrent beaucoup par la qualité du sol.

De Marseille à l'embouchure du Rhône, le terrain est visiblement formé de débris de corps marins, tandis que la côte, jusqu'au Var, est une bande de terre tantôt schisteuse, tantôt sablonneuse, tantôt graniteuse.

Au sud-est d'Arles se trouve le canton de la Crau, plaine pierreuse de 224,000 acres, où la végétation est fort maigre.

En résumé, ce département contient beaucoup de parties montagneuses qui restent presqu'incultes; mais en revanche tout ce qui est susceptible de culture est travaillé avec tant de soin qu'il est devenu assez productif.

Vaucluse. (*Comtat Vénaissin.*) *Etendue*, 116 l. c. = 2,345 k. et demi c. — Qui doit son nom à une fontaine célèbre par les amours de Laure et de Pétrarque, est arrosé par plusieurs petites rivières qui vont se jetter dans le Rhône. Son sol, composé d'un riche lut et d'argile blanche et calcaire, produit en abondance des fruits excellens.

Le Puy-de-Dôme. (*Auvergne.*) *Etendue*, 365 l. c. = 7,943 k. et demi c. — Présente de tous côtés, de hautes montagnes sur lesquelles on découvre encore des vestiges d'anciens volcans, qui rendent le terrain en général sec et aride; mais au milieu de ce cadre imposant, la nature a placé la Limagne, vallée plate et calcaire, arrosée par l'Allier, et coupée en tous sens par des ruisseaux qui contribuent à rendre le paysage vraiment enchanteur.

Le sol de la Limagne est sans contredit, un des meilleurs du monde. Toute sa surface est de marne entremêlée d'*humus* végétal : quelques naturalistes donnent à cette terre vingt pieds de profondeur.

Le Mont-Blanc. (*La Savoie.*) *Etendue*, 330 l. c. = 6,404 k. c. — Tient son nom d'une montagne la plus élevée peut-être de l'Europe ; elle domine de plus de 1 mille 948 mètres (mille toises) les plus hautes montagnes qui l'environnent et qui, comme elle, sont couvertes de neiges éternelles. Les glaciers qui présentent aux regards un tableau tout à-la-fois sombre et majestueux, remplissent les espaces que les cimes des Alpes laissent entr'elles, et font eux-mêmes des espèces de vallées, dont l'étendue est souvent de plusieurs lieues. Les glaces, que les siècles y ont amoncelées, sont d'une profondeur prodigieuse ; on en voit de 26 à 32 mètres (80 à 100 pieds) et même de près de 194 mètres (100 toises).

Le département du Mont-Blanc renferme plusieurs lacs et quantité de petites rivières ; il a peu de terrains susceptibles d'une riche culture.

Le Léman. (*Le pays Genevois.*) *Etendue*, 129 l. c. = 2,752 k. c. — Les bords du lac de Genève et du Rhône présentent le paysage le plus pittoresque : ils sont, en général, d'une grande fertilité, et produisent du blé, des fruits et du vin. Les autres parties du département, fort montagneuses, sont assez ingrates et laissent peu de ressources à l'agriculture.

L'Isère. (*Dauphiné*). *Etendue*, 286 l. c. = 8,412 k. c. — Plus d'un tiers de ce département vers le sud-est, est composé de hautes montagnes, entrecoupées de vallées profondes, où viennent se précipiter des torrens. Ces montagnes font partie des grandes chaînes des Alpes ou y

aboutissent : on peut les diviser en quatre classes ; 1°. celle des collines qui leur sont adossées et qui, en général, sont cultivées jusqu'au sommet ; 2°. celle des forêts ; 3°. celle des roches nues où l'on ne découvre aucun corps organisé, et 4°. celle des glaciers et des neiges qui subsistent en tout temps, principalement sur les revers des pics, abrités contre le soleil.

La partie du nord-ouest présente quantité de petites collines et de vastes plaines couvertes de cailloux, de manière que le terrain y est assez sec et aride.

La richesse de ce département consiste sur-tout en excellens vins qui croissent dans la partie occidentale.

Dans la partie orientale on trouve de fort bons pâturages.

Le Liamone. (*Corse.*) *Etendue*, 228 l. c. = 4,612 k. c. — Ce département, dont les trois quarts sont occupés par des montagnes, des rochers et des marais, est très-abondant en minéraux de toute espèce ; on en tire aussi du fort bon bois de construction.

Le sol, naturellement peu fertile, est fort mal cultivé ; il produit différentes sortes de grains et de fruits, mais à peine de quoi nourrir ses habitans.

Le Golo. (*Corse.*) *Etendue*, 256 l. c. = 5193 k. c. — Le sol n'y est pas le même par-tout. La terre végétale, dans la partie comprise entre Calvi, Bastia, Corte et Cervione, repose en général sur des barres de schiste, ou sur des rochers calcaires de diverses qualités.

Dans quelques endroits le terrain est ferrugineux, mais dans la majeure partie du département, il présente des masses de granit et courans de lave mélangés tantôt de feld-spath, tantôt de corps noirs et souvent de l'un et de l'autre.

Les cantons de Caccia, Palu, Paraso, Regino, Sant-Angelo, Montegrosso et Calvi, ceux de Saint-Florent, Tuda, Bivinco, Tenda, Canale, Costera et Mariana sont les plus fertiles de ce pays qui, en général, est excessivement mal cultivé.

Les principales productions du département sont des blés de toutes espèces, des oranges, des grenades, des olives et du fort bon vin.

On y trouve d'assez beau marbre, du jaspe, du porphyre, etc.

La Stura. (*Marquisat de Saluces et de Ceva.*) *Etendue*, 315 l. c. = 6,300 k. c. — On ne peut faire un pas dans les gorges des montagnes de ce département, depuis le mont Viso où le Pô prend sa source jusqu'au col de l'Argentière où naît la Stura, sans rencontrer une rivière; la Vraita, la Maira, la Grana, cent autres moins considérables divisent la grande vallée en une multitude de vallons plus petits.

De riches vallées, de bons pâturages et une belle végétation. Tel est l'aspect physique de ce département.

La Doire (*duché d'Aoste, province d'Ivrée.*) *Etendue* 240 l. c. = 5,000 k. c. — Ce département doit son nom à la Doire, *Dorea Baltea*, petite rivière qui le divise en deux parties à peu près égales.

Le sol de ce pays, même dans les cantons voisins du Pô, est inégal et rempli de hauteurs; mais c'est sur-tout vers le nord du côté de la vallée d'Aoste que les montagnes sont, pour ainsi dire, entassées les unes sur les autres: il semblerait que le Mont-Blanc, le Mont Saint-Bernard et les autres pics élevés qui dominent sur la chaîne des Alpes, se fussent, dans les temps anciens, éboulés en partie, et que de leurs débris se fussent formées ces monta-

gnes comparativement plus petites; c'est du moins par cette hypothèse que les physiciens et les géologues ont appelé 1°. *montagnes primitives* celles dont la masse est formée de granit, de quartz, de porphyre ou d'autres substances dures; et 2°. *montagnes secondaires*, celles où dominent le sable, le gravier, les terres calcaires et argileuses, les pyrites, les cailloux, les marbres, les pierres calcaires et coquillières qui se sont formées à la longue des particules entraînées par les pluies, les avalanches, ou des dépôts de corps marins, entassés par le séjour des eaux.

On ne doit pas s'attendre à trouver dans le voisinage des Alpes un terrain uni; cependant les hauteurs s'écartent de l'est à l'ouest, et laissent un intervalle considérable; c'est ce qu'on appelle la *vallée d'Aoste.*

Tout le département, et sur-tout la partie du nord, est enrichi de sources minérales, de mines de fer et d'autres métaux.

Dans les environs d'Yvrée on cultive beaucoup de chanvre.

Terres Sablonneuses.

L'Indre. (*Berry.*) *Etendue*, 352 l. c. = 6,877 k. et demi c. — Ce département qui a pris son nom de la rivière qui le traverse, est abondant en grains, en fruits et en pâturages. Le terrain est en général sablonneux et graveleux; mais il s'y trouve de fort bonnes terres, comme celles qui reposent sur les carrières de Châteauroux, et les pierres calcaires des environs de Vatan.

Le Cher. (*Berry.*) *Etendue*, 369 l. c. = 7,401 k. c. Fournit assez abondamment les productions les plus nécessaires à la vie, telles que du blé, du vin, du chanvre, du bois, etc. Il renferme aussi, outre quantité de mines de

fer, d'une qualité supérieure, une espèce de terre propre à faire de la poterie et même de la porcelaine; on en a envoyé des échantillons à Sèves, et elle a été trouvée excellente; on en a déjà fait plusieurs essais qui ont donné les meilleurs résultats.

L'extraction de la marne se fait dans plusieurs cantons de ce département, dans d'autres les carrières de pierre calcaire sont très-multipliées. Dans les environs de Bourges il s'en trouve de deux espèces; l'une, blanche, facile à tailler, et qui se durcit à l'air; l'autre, appelée *pierre-gelisse*, que l'on découvre immédiatement sous la terre végétale est plus pure que la première; mais comme la gelée la fait fendre, on ne l'emploie communément qu'à faire de la chaux.

La Creuse. (*la Marche et partie de l'Auvergne.*) *Etendue*, 288 l. c. = 5,764 k. et demi c. — Ce département renferme beaucoup de montagnes et de rochers. Son sol est aride; il consiste principalement en terres sablonneuses et friables, quelques-unes sur un fond calcaire, d'autres sur du granit.

Dans quelques cantons la couche végétale est de 2 ou 3 pouces réduits de profondeur : et l'on trouve en-dessous de l'argile, de la glaise, ou du tuf, et jamais ni craie, ni marne.

La principale ressource de ce pays consiste en pâturages : il produit cependant aussi du seigle, de l'orge et de l'avoine.

La Haute-Vienne. (*Limosin et Marche.*) *Etendue* 288 l. c. = 5,700 k. c. — Les montagnes y sont peu considérables, et cependant elles suffisent pour rendre le climat plus froid que chaud.

Le sol n'y est pas très-fertile; on distingue deux sortes de granit; l'un dur, à gros grains, plein de particules micassées, l'autre disposé par conches horizontales et mélangé avec du bois. Le premier sert à bâtir; on assure qu'il ne croît sur ce granit ni blé, ni vignes, ni mûriers, tandis que l'antre espèce leur est très-favorable.

La Sarthe. (*Maine.*) *Etendue* 306 l. c. = 6,392 k. et demi c. — Ce département est en général des plus fertiles. Son territoire est divisé par deux lignes que décrivent les grandes routes qui conduisent d'Alençon au Château-du-Loir, et de la Ferté-Bernard à Sablé, et qui se réunissent au Mans, où elles forment presqu'un angle droit; ce qni donne quatre sections offrant toutes une différence sensible dans les productions du sol. La partie du triangle que forme le cours de la Sarthe par Alençon, le Mans et Sablé, est la plus abondante en blé; celle d'Alençon, le Mans et la Ferté-Bernard est la plus riche en pâturages; la troisième, placée à l'est, renferme beaucoup de landes, et la quatrième, au midi, présente des coteaux converts de vignobles.

On trouve dans le département de la Sarthe des mines de fer et des carrières de marbres et d'ardoises.

La Mayenne. (*Maine.*) *Etendue*, 266 l. c. = 5,188 k. et demi c. — Ce département tire son nom de la rivière qui le traverse dans toute sa longueur, du nord au midi, et qui offre sur ses bords d'excellens pâturages.

Le pays est peu fécond en grains; mais il prodnit beaucoup de lin et de chanvre; dans quelques cantons il se trouve aussi des vignobles.

AGRICULTURE.

La position de la France, presque au centre de l'Europe, est le seul pays de cette partie de notre globe qui, sans le secours de l'art, et par la seule nature de son sol et de son climat, jouisse du privilége exclusif d'avoir une Agriculture qui embrasse tout ce qui fait partie de ses attributions au midi, c'est-à-dire, de cultiver tous les végétaux des contrées les plus méridionales de l'Europe, et ceux qui, craignant un soleil trop brûlant, prospèrent merveilleusement au nord. En effet, dans les Pyrénées-Orientales (*le Roussillon*), la vigne peut y être cultivée avec autant de succès qu'en Espagne; les vins qu'elle produit n'attendent qu'une meilleure méthode et les secours d'un art éclairé pour qu'on puisse les comparer aux vins de Rota, de Malaga, etc., que peut-être ils égaleront, lorsque le plant qui les produit aura été transporté sur le sol français. Dans toutes nos contrées méridionales, ainsi qu'en Italie, l'éducation des vers à soie y est faite avec succès. Les huiles d'Aix ont, dans toute l'Europe, la préférence sur celles de la rivière de Gênes et de la Sicile; il est vraî qu'elle est due aux bons procédés suivis dans cette partie économique. Si nous passons au nord, nous y observerons, dans quelques cantons, des pâturages aussi beaux et aussi abondans que dans les pays où l'ardeur d'un soleil brûlant n'arrête pas leur végétation, et, au contraire, où elle est favorisée par des pluies bienfaisantes, presque périodiques, et par la chaleur douce du soleil qui leur succède. Le

cidre des départemens de la Manche, de l'Orne, de l'Eure, du Calvados et de la Seine-Inférieure (*la Normandie*), est une des meilleures boissons des pays qui se refusent à la culture de la vigne; et la bière de nos départemens du Nord (*la Flandre*), faite avec soin, vaut bien le fameux *porter* anglais tant vanté. Si nous revenons au centre, nous y observerons une végétation qui tient exactement le milieu entre ces deux extrêmes, le Midi et le Nord; une culture qui participe à l'une et à l'autre de celle qu'on y pratique, mais sans en égaler aucune parfaitement. En effet, dans les départemens de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de Saône et Loire (*la Bourgogne*), et dans ceux de la Marne, de l'Aube, etc. (*la Champagne*), on cultive la vigne avec succès, mais son produit, quoiqu'excellent, annonce un climat modéré. Le noyer y prospère, mais lentement : on y fait des récoltes de maïs, moins abondantes qu'en remontant au midi. Il y a quelques belles prairies, des pâturages, on y cultive, comme au Nord, des plantes fourrageuses, des plantes charnues, dont les productions ne sont pas aussi abondantes que dans la Flandre ou la Normandie. Or, ces trois différences dans la végétation et la production, sont uniquement l'effet du climat.

Il n'y a pas de contrée en Europe qui prouve mieux que la France combien le climat influe sur la végétation, et par conséquent oblige à des variations dans la manière de cultiver. Ainsi, pour connaître son Agriculture, il nous paraît nécessaire de la diviser en trois zones : l'une *méridionale*, l'autre du *centre*, et la troisième *septentrionale*.

La première, celle du *midi*, commence au 42[e] degré et demi de latitude, et s'étend jusqu'au 45[e]. Elle ren-

ferme les départemens des Pyrénées-Orientales (1), des Basses et des Hautes-Pyrénées, des Landes, de la Gironde, de la Dordogne, du Lot, de l'Aveyron, de Lot et Garonne, du Gers, de l'Arriège, de la Haute-Garonne, de l'Aude, du Tarn, de l'Hérault, du Gard, de l'Ardèche, de la Haute-Loire, de la Lozère, de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var, des Alpes-Maritimes, des Basses et Hautes-Alpes, de l'Isère, de la Drôme, de la Doire, de la Sesia, de Marengo, du Tanaro, de la Sture, du Pô, du Golo, du Liamone, et enfin l'île d'Elbe.

La seconde, ou celle du *centre*, commence au 45e degré de latitude, et se termine au 48e. Elle contient les départemens du Finistère, des Côtes-du-Nord, d'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Inférieure, du Morbihan, de la Sarthe, de la Mayenne, de Mayenne et Loire, d'Indre et Loire, de la Vendée, des deux-Sèvres, de la Vienne, de la Charente-Inférieure, de la Charente, de la Haute-Vienne, de la Creuse, de l'Indre, du Cher, d'Eure et Loir, de Loir et Cher, du Loiret, de la Nièvre, de l'Allier, du Cantal, du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de Saône et Loire, de la Haute-Saône, du Doubs, du Jura, de l'Ain, du Léman, du Mont-Blanc, du Rhône et de la Loire.

La troisième, celle du *septentrion*, commence au 48e degré de latitude, et finit au 51e. Elle renferme les départemens de la Roër, de la Meuse-Inférieure, de l'Ourthe, des Deux-Nèthes, de la Dyle, de Sambre et Meuse, de Rhin et Moselle, de la Sarre, du Mont-Tonnerre, des Forêts, de Jemmape, de la Lys, de l'Escaut, du

(1) Pour connaître de quelle Province ou de quelle partie de Province chaque Département est formé, *voyez page 75 de ce volume*, *le Tableau de la division de la France en Départemens indiquant les chefs-lieux et leur rapport aux anciennes Provinces.*

Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, du Calvados, de l'Eure, de l'Orne, de la Manche, de l'Oise, de l'Aisne, de Seine et Oise, de la Seine, de Seine et Marne, de la Marne, des Ardennes, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Meuse, de la Moselle, de la Meurthe, des Vosges, du Bas et du Haut-Rhin.

Pour justifier cette division, nous observerons la qualité du produit de la vigne que l'on cultive dans les trois zones, et qui donne des résultats absolument différens. 1°. Dans les cantons méridionaux, cette culture assure, à peu près, une récolte au propriétaire, et cette certitude est un bienfait du climat, où les gelées tardives sont très-rares, de même que les orages de l'été, qui portent le ravage dans les pays du centre et au nord. Voilà une première ligne de démarcation. Nous trouverons la seconde dans la qualité du vin, qui est encore un effet du climat. Tous les vins des Pyrénées-Orientales (*du Roussillon*), ceux des côtes du Rhône à l'abri du nord, ce qui donne un changement en mieux dans le climat du pays de cette partie, sont vigoureux, chauds, et une preuve de la maturité parfaite du raisin et de l'abondance de la substance sucrée que la chaleur sépare des autres. Les vins du centre, sans doute délicieux dans leur espèce, n'ont pas le feu dont ceux du Midi réchauffent l'estomac, et font monter des vapeurs à la tête, quand même on ne fait pas excès de cette liqueur agréable. Le pétillant du champagne mousseux n'est qu'un effet de sa verdeur, et non pas un feu dangereux pour la tête : d'ailleurs, dans ces deux contrées, justement renommées pour leurs bons vins, il n'y a que quelques cantons heureusement situés qui leur aient donné la réputation dont elles jouissent. Les récoltes y sont incertaines, et l'on ne peut calculer les profits que quand la vendange est dans la cuve. Une température

température froide qui retarde la maturité du raisin, ou très-sèche, et arrête la végétation de la vigne, des gelées du printemps, des orages; tels sont les inconvéniens du climat de cette zone du centre. La troisième, celle du nord, nous offre des différences encore plus sensibles dans la culture de la vigne, ou, pour mieux dire, dans ses produits. Il suffit de citer les vins de Brie, de Surenne et de Meudon, et d'en avoir goûté, pour avoir une idée de leur qualité acide, plus voisine d'un mauvais vinaigre que d'un vin médiocre. Les vins des départemens du Haut et Bas-Rhin (l'*Alsace*), des Voges, de la Meurthe, de la Meuse et de la Moselle (la *Lorraine*), sont communs et potables, mais froids. Il y a quelques cantons qui en produisent d'une meilleure qualité, et que l'art travaille avec un succès qui leur donne une sorte de réputation dans le pays, d'où ils ne sortent que pour aller plus au nord faire les délices de l'habitant qui n'en connaît pas de meilleurs.

Nous avons divisé la France en trois zones, qui ont exactement trois climats différens, dont l'influence est très remarquable sur toute espèce de végétation. Il est probable que cette variation du climat est une des causes principales qui a dirigé le cours des récoltes, et la manière de donner à la terre les labours qui la disposent à être ensemencée.

Il y a deux manières de cultiver la terre, l'une à la charrue, l'autre à la bêche. Cette dernière, quoiqu'excellente, annonce la pauvreté; elle n'est pratiquée que par le petit propriétaire qui jouit d'un terrain de peu d'étendue. Quelquefois le grand propriétaire, qui en connaît toute l'utilité, en fait usage pour renouveler une prairie, ou pour rompre des prés artificiels qui doivent être ensemencés en graines ou en chanvre, etc. Mais le

défaut de bras rend cette culture très-rare sur les grandes fermes, où les travaux ne doivent pas éprouver des retards qui seraient nuisibles aux intérêts du fermier. Cette méthode de culture n'est pas praticable dans toutes les saisons au midi; la dureté d'un sol desséché par l'ardeur du soleil s'y oppose. Ce n'est qu'en hiver, lorsque la terre est bien détrempée par les pluies de l'automne, qu'on peut la pratiquer; aussi le petit propriétaire se sert-il d'un autre outil qu'il nomme pioche, mais qui ne produit pas le même effet, puisqu'il n'ouvre la terre qu'à deux ou trois pouces. Au centre de la France, cette méthode de culture est un peu plus commune sur les grandes propriétés; elle est principalement adoptée pour la culture du chanvre, du lin et des plantes charnues, lorsqu'on peut se procurer des journaliers. Il en est de même au nord, où le sol est rarement assez dur pour se refuser à cette espèce de culture.

Le labour à la charrue est la méthode la plus généralement adoptée dans toute l'étendue de la France; il ne souffre que très-peu d'exceptions, comme nous venons de l'observer. Cette manière de cultiver est beaucoup plus expéditive, et par conséquent elle convient dans la culture en grand, où les travaux n'éprouveraient pas des retards sans qu'il en résultât des inconvéniens très-nuisibles aux intérêts du cultivateur. Les attelages varient pour le nombre et l'espèce des animaux, suivant les divisions du sol français que nous venons de déterminer; et il nous paraît probable que cette variété est encore un effet du climat. Dans tous les départemens du Midi, le labour est fait par des bœufs. Dans quelques endroits des départemens des Hautes-Alpes, de la Drôme et de l'Isère (le *Dauphiné*), on emploie des mulets; mais cet usage est très-borné. Nous pouvons donner deux motifs de cette

méthode qui nous paraissent avoir tout le caractère de la probabilité. 1°. Le sol y est ordinairement sec et très-difficile à ouvrir; il exige donc un attelage dont la force soit en proportion de la résistance à vaincre. Or, le bœuf est un animal très-fort; et dont la patience et la constance dans le travail semblent encore ajouter à sa force. Deux bœufs équivalent à un attelage de trois chevaux. Le bœuf, lent dans sa marche, est plus propre à un travail pénible, que le cheval ne ferait que par saccades, et que le mulet, souvent rétif, refuserait. 2°. Le bœuf est moins difficile à nourrir que le cheval; la mêlée lui suffit; l'usage de l'avoine lui est inconnu. Le cheval ne supporterait pas le travail avec un traitement de cette sorte, non plus que le mulet. Cette économie dans la nourriture d'un attelage de charrue, est nécessaire dans des pays où les fourrages ne sont pas abondans. Voilà deux motifs qui nous paraissent avoir été la cause de la préférence donnée aux bœufs sur les chevaux. Dans les départemens de l'Ouest, ce sont encore les bœufs qui font les labours, du moins en grande partie. Dans les départemens du Puy-de-Dôme et du Cantal (l'*Auvergne*); dans une partie de ceux du Rhône et de la Loire (le *Lyonnais*), etc., les mulets forment plus communément les attelages. Plus on approche du Nord, plus les attelages de chevaux sont communs et finissent par être les seuls. Dans les départemens du Nord-est et ceux du Nord-ouest, formés de la ci-devant province de *Normandie*, ainsi que dans ceux de la *Belgique* et des *Electorats*, il est rare d'en voir d'autres. Nous trouvons le motif de ce changement toujours dans le climat, lequel étant moins chaud, souvent pluvieux, est, par cette raison, plus favorable à la végétation des fourrages, qui sont l'aliment nécessaire au cheval, et à celle des grains de mars, tels que l'orge et l'avoine, dont le

cheval qui travaille ne saurait être privé qu'aux dépens des forces et du courage dont il a besoin.

Le meilleur moyen de juger de l'agriculture d'un pays, est de connaître le cours des récoltes, et l'usage qu'on suit dans la manière d'alterner, qui sont souvent l'écueil du cultivateur. En France, les grains en général sont le but de la culture, et l'on doit lui attribuer la médiocrité des récoltes comme cause de cet effet. Dans la première division que nous avons faite du sol de France, le cours le plus commun est en blé, ou seigle, suivant la qualité du terrain, et ensuite jachère ou repos. Dans l'usage de cette mauvaise méthode, le cultivateur a principalement en vue de donner du repos à la terre, pour réparer ses pertes, et de la laisser en vaine pâture, où des moutons chétifs vont se morfondre pour trouver quelques brins d'herbe sans sucs. Cet usage pernicieux aux progrès de l'agriculture souffre des exceptions, mais pas autant qu'il le faudrait. Dans le département des Pyrénées-Orientales (le *Roussillon*), les jachères sont inconnues par-tout où l'eau est abondante; et même il n'est pas rare que la terre donne deux récoltes dans une année, lorsqu'après la moisson des blés, elle est labourée sur chaume pour être semée en millet. Dans ceux des Hautes-Alpes, de l'Isère et de la Drôme (le *Dauphiné*), la seconde récolte de l'année est en blé sarrasin, semé comme le millet; mais aussi une jachère absolue pour l'année suivante. Dans les vallées et dans tous les bons cantons, au lieu de jachère on sème des haricots, du chanvre, du maïs, et même du trèfle sur les chaumes, du blé, qu'on laisse quelquefois deux ans. Voilà les cours de récoltes les plus ordinaires dans toute l'étendue de cette division, qui souffrent peu d'exceptions. La plus remarquable est celle qu'offre la culture du riz dans les six départemens nouveaux qu'a donnés le Piémont, et qui se trouvent placés à l'extrémité orientale

de cette première zone. En général, dans toute cette latitude, il n'y a qu'un petit nombre de bons cultivateurs qui s'écartent de la routine ordinaire, en alternant avec le trèfle ou le chanvre, pour lequel les engrais ne sont pas répandus avec économie. L'année suivante la récolte en grains est d'autant plus abondante que la terre a été bien fumée et bien remuée. Les jachères cessent presque par-tout où l'on cultive le maïs; et il y a des cantons où avant que d'en faire la récolte, on y sème du trèfle, qu'on fauche, ou qui sert de pâture en automne, et l'année suivante, après une abondante récolte de ce fourrage, on laboure pour semer du blé. Dans les plaines de la Garonne, les récoltes se succèdent sans interruption, sur toutes les terres fertiles de leur nature. Dans une partie du Puy-de-Dôme (la *Limagne*) on suit un cours assez singulier, eu égard à la fertilité du sol, qui est orge, seigle, chanvre, seigle. Il est difficile de donner une raison d'un système aussi absurde.

On voit dans les environs de Turin et de Pignerol, qui sont les parties les plus fertiles du département du Pô, toutes les espèces de grains se succéder dans des champs plantés d'arbres qui soutiennent des vignes dont les rameaux s'élancent en berceau au moyen de lattes attachées d'un arbre à l'autre.

Les plantes charnues, telles que les pommes-de-terre, carottes, navets, etc. sont peu cultivées dans des terrains que le soleil dessèche pendant leur végétation. On y voit quelques cantons semés en raves, sur les chaumes, du blé: le melon, le potiron, sont très-communs et cultivés en plein-champ. Le maïs est cultivé presque par-tout, et dans quelques endroits on le fauche pour fourrage.

Après les grains, les grands objets de culture, dans cette première division, sont 1°. la luzerne: dans les Py-

rénées-Orientales, on la cultive avec soin sur toutes les terres qu'on a la facilité d'arroser, et elle donne jusqu'à quatre coupes; on la cultive dans les départemens du Midi formés du *Languedoc*, ceux de l'Isère, des Hautes-Alpes, de la Drôme (le *Dauphiné*), sur-tout sur le bord des rivières et dans les terrains frais. Elle est une des principales cultures de celui de Vaucluse (le *Comtat Vénaissin*), où l'art de l'irrigation, presque portée à sa perfection, facilite merveilleusement la végétation do ce fourrage excellent, qui est d'une très-grande ressource pour la nourriture des bêtes de labour, et de toute espèce de bétail. Cette culture améliore la terre d'une manière étonnante, de sorte qu'après la luzerne, on fait cinq à six récoltes de blé, sans qu'elle paraisse appauvrie. Un effet de cette nature ne doit pas être attribué seulement à la luzerne, et je crois que l'irrigation y a la plus grande part. La culture du sainfoin est presque reléguée dans les pays de montagnes; celle du trèfle est beaucoup moins commune que la première. Il est probable que sa courte durée en est le motif, dans des cantons où les prairies sont peu communes.

Les pâturages du ci-devant *Piémont;* ceux, sur-tout, des départemens de Marengo, de la Sture et du Pô, fournissent abondamment à la nourriture d'un immense et riche bétail; mais leur excellence est plus l'ouvrage de la nature que celui de l'art; et la terre s'y engraisse presque sans que le cultivateur s'en mêle, des dépôts vaseux et limoneux qu'y laissent les débordemens des eaux descendues des montagnes.

2°. La vigne est une source de richesse pour les cantons heureusement situés pour produire de bons vins; dans toute cette première division elle est cultivée comme dans les lieux d'où nous l'avons tirée. La culture n'a pas les mêmes succès par-tout. Après les vins des Pyrénées-

Orientales, ceux des côtes du Rhône et de la Gironde (la *Guienne*), les vins de Lunel et de Frontignan, les autres méritent à peine qu'on en fasse mention; l'intérêt étant le guide du cultivateur, on ne sera pas étonné que la vigne soit bien cultivée dans tous les pays où son produit est précieux. On ne peut rien ajouter à la manière dont elle est traitée dans les bons cantons. Les propriétaires, jaloux d'une bonne qualité de vin, dont le débit est toujours certain, ne travaillent pas pour la quantité, et les engrais sont exclus de leurs opérations. Les labours sont faits à propos, pour détruire les mauvaises herbes. Il y a des vignes cultivées comme des jardins. Dans les pays, au contraire, où la vigne ne donne que des produits d'une qualité commune, il y a beaucoup de négligence dans la manière de la cultiver, ainsi qu'on peut l'observer dans les Basses-Alpes, le Var, les Bouches-du-Rhône (la *Provence*), et dans presque toute l'étendue de la Drôme, de l'Isère et des Hautes-Alpes (le *Dauphiné*), où l'on ne s'attache pas toujours à l'exposition, ni au sol les plus favorables.

On est aussi tenté d'attribuer à la même cause, et peut-être encore au mauvais choix des plants, la médiocrité des vins des six départemens du *Piémont*. Dans celui de la Sésia le raisin est de bonne qualité; mais la manière de la travailler est abandonnée à une mauvaise routine: celui du Tanaro a des expositions admirables où ne croît que du mauvais plant. Les vins blancs du département de Marengo sont les plus estimés. Celui du Pô fait aussi en différentes espèces de vins, un commerce assez considérable.

Les prés naturels étant peu communs, nous ne ferons d'autre observation sur leur culture, sinon, qu'on les laisse trop vieillir. Faute d'être renouvellés à propos, ils

se couvrent de mousse, et leur produit se borne à des récoltes très-médiocres d'un fourrage de mauvaise qualité. Ceux qui sont arrosés durent davantage. Une bonne luzerne les remplacerait avec un profit très-réel pour le propriétaire.

3°. L'olivier est cultivé dans toute cette division jusqu'à Montélimart; et à mesure qu'on avance à l'ouest, on en voit moins qu'à l'est. La culture d'un arbre aussi précieux, a fait de grands progrès depuis plus de vingt ans. Ils sont dus aux soins de quelques cultivateurs instruits, qui se sont particulièrement livrés à cette culture, et ont donné au public le fruit de leurs veilles.

4°. L'éducation des vers à soie est une branche d'économie à laquelle tous les propriétaires des départemens méridionaux se livrent d'autant plus volontiers qu'on obtient une récolte très-lucrative dans l'espace de six semaines. Cette industrie fleurit, sur-tout dans les six départemens formés du *Piémont*, qui fournissent une soie très-estimée pour sa force et sa finesse. La culture du mûrier a nui à celle du noyer qu'on a beaucoup trop négligée. Voilà une des causes de la cherté des huiles; celle de noix éclairait le paysan et servait à l'apprêt de ses alimens; celle d'olive lui est donc devenue indispensable. Il en est de l'éducation des vers à soie, comme de tous les objets de culture ou d'économie rurale. Faite par des mains habiles, elle a les plus grands succès. Abandonnée au paysan, elle donne des profits incertains ou de peu de valeur.

5°. Les arbres à fruit sont beaucoup moins communs au midi, qu'au centre et au nord, si nous en exceptons ceux qui exigent un climat chaud, tels que le figuier, l'abricotier, le pêcher en plein-vent, etc. qu'on laisse sans culture. La taille des arbres n'est guère usitée que

pour l'olivier et le mûrier qui prennent tous les soins.

Les départemens de la Lozère et de la Haute-Loire (les *Cévennes*), qui sont hérissés de montagnes, sont peut-être le seul pays de France, qui offre des prodiges de culture, faite pour exciter l'admiration des amateurs de l'agriculture. Les vallons, que des monts escarpés laissent entr'eux, sont cultivés comme des jardins. Les flancs des montagnes offrent de belles moissons ; des vignes et des arbres, qui semblent menacer le voyageur de l'écraser par leur chûte. Les pluies entraînent la terre de ces coteaux escarpés, mais le cultivateur industrieux ne tarde pas à la reporter à sa première place.

En général, dans toute cette division, l'agriculture est analogue à la qualité du sol ; et comme il y en a plus de médiocres et de mauvais que de bons, elle n'est brillante que sur les terrains, qui, par leur fertilité naturelle, sont propres à récompenser des travaux et des frais de culture. La partie française des Pyrénées est une preuve de ce qui vient d'être dit. On y trouve des cantons admirables pour leur fertilité, qui sont cultivés avec tout l'art possible ; et d'autres dont l'aridité se refuse aux produits qu'on pourrait exiger, et dégoûtent les propriétaires d'entreprendre aucun travail capable de les améliorer. Les vallées de Tarbes, de Barège, de Bagnères, etc., sont des prodiges de fertilité ; aussi sont-elles cultivées avec le plus grand soin, et l'industrie des cultivateurs a droit de s'applaudir de ses succès. Les départemens du Midi, formés de la ci-devant province de *Languedoc*, offrent une ligne de démarcation très-marquée, relativement à la fertilité du sol, et à la manière dont il est cultivé. Ceux de la Haute-Garonne, du Tarn et de la Lozère (*Haut-Languedoc*), font honneur à l'art, par leur bonne agriculture, qui ne refuse rien à l'industrie du cultivateur. Ceux de l'Aude,

de l'Hérault et du Gard (*Bas-Languedoc*), au contraire, n'ont qu'un sol aride qui, cependant, nourrirait ses habitans, s'ils étaient constans dans des entreprises d'améliorations. Ils donnent leurs soins aux vignes, aux oliviers, aux mûriers, dont les produits les dédommagent des grains et des pâturages dont ils négligent la culture. Ces trois objets prouvent une industrie active et éclairée dans ses procédés. Les Pyrénées-Orientales (le *Roussillon*) possèdent tout ce qui mène à la prospérité la plus brillante. Un sol assez généralement bon, et excellent dans plusieurs endroits, un climat favorable aux productions les plus précieuses; mais elles sont plus dues à ces deux avantages, sa position et la nature de son sol, qu'à l'industrie des habitans. Leur agriculture est mauvaise, pratiquée avec négligence, et ce n'est que dans l'irrigation des terres, que le cultivateur se montre actif. Les départemens du Sud-Ouest (la *Guyenne*) qu'arrose la Garonne, fertiles en blés et en vins, font honneur à l'agriculture française, et sont une preuve de l'industrie du cultivateur. Ceux des Landes, du Gers, des Hautes et Basses-Pyrénées (la *Gascogne*), sont un pays excellent, qui laisse beaucoup à désirer, en fait d'amélioration. L'Isère, les Hautes-Alpes et la Drôme ont quelques vallées très-fertiles et bien cultivées; mais l'art n'a pas déployé par-tout ses ressources, et principalement dans les cantons peu fertiles de leur nature. On en peut dire autant du Mont-Blanc, formé de l'ancienne *Savoie* et contiguë à ces trois départemens. Les Basses-Alpes, le Var et les Bouches-du-Rhône (la *Provence*) ne sont, pour ainsi dire, agricoles que pour les fruits et les olives. Le département de Vaucluse, ainsi que ceux d'au-delà des Alpes, offrent par-tout le tableau d'agriculture qui flatte le plus un amateur. De beaux pâturages, des blés abondans, des mûriers bien taillés; enfin,

tout ce qui est du ressort de l'agriculture, prouve l'industrie active et soigneuse de ceux qui la pratiquent.

Le sol des pays aussi chauds que ceux dont nous venons de parler, semble appeler à son aide les bienfaits de l'irrigation. La nature ne fournit pas ce moyen par-tout, il est vrai, et l'homme qui a des eaux à sa disposition ne sait pas toujours ou néglige d'en profiter. Mais toute cette première division jouit en grande partie de cet avantage, et l'on peut dire que l'irrigation est une des parties d'agriculture qui y soit le mieux pratiquée. Dans les départemens de l'Hérault, de l'Aude et du Gard et celui de la Corrèze (le *Limosin*), les arrosemens sont très-communs par-tout où il est possible de les pratiquer. Dans les Pyrénées-Orientales, les vallées sont arrosées avec beaucoup d'art. Dans quelques cantons de la Drôme, tels que Montélimart et Chabeuil, ils sont faits avec beaucoup d'intelligence, et donnent aux terres une valeur très-considérable. Mais Vaucluse est le pays où ils sont portés à un degré de perfection, qu'on n'a pas encore imité ailleurs. Les dépenses faites à ce sujet, les canaux qu'on a creusés, sont des preuves évidentes de l'importance de cette opération d'agriculture, et de sa nécessité pour des terrains que l'ardeur d'un soleil brûlant rendrait presque stériles. On trouve aussi au-delà des Alpes un système d'irrigation très-étendu. L'industrie du cultivateur s'y est emparé dans beaucoup d'endroits des sources fécondes et innombrables que versent en tout sens les Alpes et les Appennins. La culture du riz, entr'autres, change pour ainsi dire en un vaste lac les départemens de la Sesia et du Tanaro. Mais ces eaux, long-temps retenues, y rendent l'air mal sain et y perpétuent des maladies locales.

Les clôtures font partie de l'agriculture, et sont d'une

plus grande importance qu'on ne le croit communément : 1°. Elles établissent une ligne de séparation très-marquée ; 2°. mettent les produits de la terre à l'abri du bétail étranger et même des maraudeurs ; 3°. préviennent les discussions qui s'élèvent souvent entre des cultivateurs, dont les prairies et les moissons ne sont pas séparées par des haies ; 4°. enfin, elles sont une preuve de bonne culture, quand on a pour but d'alterner, avec des plantes fourrageuses ou charnues. Dans toute l'étendue de cette division, il y a beaucoup de clôtures. On voit peu de champs ouverts dans tout le canton des Pyrénées. De Perpignan jusqu'à Toulouse, les enclos sont très-multipliés. Dans les Hautes-Alpes, le Var, les Bouches-du-Rhône et dans les environs d'Avignon, et principalement dans les Hautes-Alpes, la Drôme et l'Isère, les enclos sont très-communs. Cette méthode excellente n'y produit pas tout l'effet pour lequel il paraît qu'elle a été établie dans le principe. Elle n'a pas aboli les jachères, car il est rare de voir les récoltes se succéder immédiatement dans tous les terrains clos par des haies, dont on ne prend pas tout le soin qu'elles exigent.

On trouve dans le département de Marengo, à l'est de Turin et presque au centre de l'ancien Piémont, une espèce de clôture très-industrieusement appropriée aux localités. Les terrains, dans ce département, sont communément ceints de fossés qui forment à la fois, clôture et réservoir. Ils reçoivent l'excès des eaux quand les rivières grossissent ; ils en rendent le dépôt aux champs voisins, quand la sécheresse succède à l'inondation. En outre leurs bords revêtus d'arbres, donnent un paysage, un aspect de végétation riche, variée et animée.

Si l'agriculture de ces pays, favorisés par la nature d'une manière particulière, nous offre des tableaux rians,

combien ne laisse-t-elle pas à désirer ? L'art y a encore des conquêtes à faire, avant d'arriver à la perfection. Une des plus importantes serait celle : 1°. Des jachères ; l'usage en est généralement commun par-tout, à quelques exceptions près ; car il y a des cultivateurs instruits qui pratiquent avec succès la manière d'alterner : leur exemple a beaucoup de peine à faire des prosélytes, et cependant il n'y a que lui capable de proscrire un abus aussi nuisible. L'ignorance considère les jachères comme un repos indispensable après une récolte. Autrefois le fermier était obligé, par une clause insérée dans son bail, de laisser les terres en jachères, de sorte qu'il payait une année de fermage sans produit. 2°. Il n'y a pas une proportion déterminée entre les terres en labour et en pâturages ; toute la culture est dirigée pour les grains, dont le produit est médiocre par cette raison. L'on ne doit pas regarder la luzerne comme un végétal propre à alterner, puisque sa durée est de plusieurs années. Dans des pays où les prés sont mauvais, ce vice devrait montrer la nécessité d'alterner en plantes fourrageuses ou légumineuses, pour obtenir des fourrages, et cette méthode adoptée ferait disparaitre les jachères. 3°. Le bétail n'est pas assez multiplié, ni d'une bonne race. Ce n'est que dans les pays de montagnes, et lorsqu'elles fournissent des pâturages, qu'on voit quelques troupeaux assez nombreux de bêtes à laine. Ailleurs, on ne rencontre que des moutons chétifs, qui paraissent toujours affamés, et dont la toison grêle et courte annonce le mauvais état. Comment en serait-il autrement dans des pays où l'on ne connaît presque pas la culture des plantes fourrageuses et légumineuses, et moins encore celle des plantes charnues, si propres à l'engrais de toutes espèces de bétail. Il y a cependant plusieurs cantons où les bêtes à laine sont d'une taille haute,

bien faite ; ce qui prouve combien le climat leur est favorable, et qu'il n'y manque que des fourrages pour multiplier les bonnes races. Les bœufs sont en général de haute taille, et de bonne race. Comme ils sont destinés au labour, ils ont plus particulièrement fixé l'attention des cultivateurs. Excepté les chevaux des départemens des Deux-Sèvres et de la Vienne (le *Poitou*), les autres ne méritent pas d'être remarqués. 4°. Les fermes sont en métairies ou données à bail. L'un et l'autre de ces deux usages sont peu favorables aux progrès de l'agriculture. Le métayer n'a rien, il n'est donc pas dans une position à entreprendre des améliorations. Dailleurs, comme il est rare que le propriétaire se lie par un bail, il peut être changé à sa volonté. Le fermier a un bail de trop courte durée pour faire des entreprises utiles, et dont il peut être privé du profit, sans une injustice contre laquelle il puisse réclamer.

En nous éloignant du climat des Pyrénées-Orientales, des départemens du midi et de ceux des Basses-Alpes, des Bouches-du-Rhône, du Var, de la Stura, du Pô, etc. nous perdons de vue l'olivier, dont la culture finit avant Montélimart ; mais nous continuons à voir celle du mûrier, dans la Drôme et l'Isère, qui offrent aussi la vue des vignes les mieux cultivées dans celles de l'Hermitage, de Côte-Rôtie et de Vienne. La richesse, dont leurs vins sont la source, a depuis long-temps excité l'émulation des cultivateurs. La méthode de provigner y est très-bien pratiquée. Cette manière de réparer une vigne, prolonge sa durée considérablement. La plantation, ainsi que dans tout le Midi, est faite à larges et profondes fosses. Les engrais sont inconnus dans cette culture, excepté quand on provigne. La position méridionale de ces vignobles, donne presque autant de feu à leurs vins, qu'à ceux des Pyrénées-Orientales.

Le climat de cette seconde division du sol français, n'apporte pas une différence bien considérable dans son agriculture. Les départemens du Rhône et de la Loire sont la ligne de démarcation des végétaux qui exigent un climat très-chaud, tels que l'olivier; les autres y sont cultivés avec plus ou moins de succès, relativement aux variations de la température. Dans ces deux départemens, on cultive la vigne sur les coteaux exposés au midi. Les bords de la Saône offrent quelques prairies; son peu d'étendue et le commerce de Lyon sont sans doute la cause que leur agriculture, qui se borne à très-peu de terres en pâturages, en labours, à quelques vignes dont le vin est d'une qualité très-médiocre, mérite à peine d'être citée. Si nous avions à parler de la culture jardinière des arbres à fruits, nous dirions qu'elle peut servir de modèle. Il y a presque par-tout des enclos: les pommes-de-terre y sont en réputation, et les meilleures espèces y sont cultivées.

Dans la Côte-d'Or, Saône et Loire et l'Yonne (la *Bourgogne*), toute la culture est faite avec des bœufs; on y voit peu d'attelages de chevaux, et les charrues à avant-train ou à roues y sont en usage, commo l'araire l'est dans les contrées du Midi. Dans cette zone, la culture à la bêche est plus pratiquée qu'ailleurs. Les grands objets de culture sont : la vigne, les grains et les fourrages de toutes espèces. Avant la plantation des vignes, on sème assez souvent du sain-foin, pour ameublir et améliorer la terre, et sur-tout sur les coteaux qui jouissent d'une bonne exposition. La vigne est cultivée comme un jardin, dans les cantons renommés pour l'excellente qualité des vins, qui font la partie la plus essentielle de leur richesse. Les terres à grains sont labourées avec soin par des attelages de quatre ou deux bœufs, relativement à leur te-

naeité où à la saison ou l'on labonre. Les récoltes de toutes espèces de grains, sont belles en général. Les clôtures y sont communes; il y a peu de vignes qui ne soient fermées par des haies ou des murs en pierre sèche. On ne pratique pas cet usage pour les terres à blé, ni pour les prairies, où toute espèce de bétail va paître après la récolte. C'est pour cette raison, qu'il y a peu de prés fauchés plus d'une fois, et qui soient arrosés. On y cultive peu de luzerne et de trèfle, mais assez de maïs et des pommes-de-terre. Les prairies artificielles y sont très-rares : il semble que les grains et les vins fixent toute l'attention, et prennent tous les soins du cultivateur. Il y a peu de métayers. Les fermes, en général, ne sont pas fort considérables. C'est une des parties de la France où il y ait les plus belles forêts et bien aménagées. Le noyer n'y est pas commun; on cultive des plantes huileuses, le chanvre et le lin.

Le Puy-de-Dôme et le Cantal (l'*Auvergne*) nous offrent une ligne de démarcation dans leur agriculture. Le Puy-de-Dôme a un sol d'une grande fertilité, et est une partie des mieux cultivée de la France. Le Cantal, mal cultivé, annonce la pauvreté. La vigne y donne un vin d'une qualité médiocre. Les fruits y sont abondans; les pâturages peu communs. Le Puy-de-Dôme en offre quelques-uns qui sont très-bien arrosés. Dans le voisinage des montagnes, on y fait des élèves de mulets, qui sont un objet de commerce. Le Cantal cultive beaucoup de chanvre; mais sa qualité n'est pas aussi bonne qu'elle devrait l'être sur un sol aussi riche. Ce défaut vient, selon toute apparence, de l'espèce qu'on a adoptée. On plante des choux après le chanvre : on alterne de cette manière, orge et seigle, chanvre et seigle. Dans un pays d'un sol aussi riche, ce cours de récoltes est très-extraordinaire. Nous ignorons comment on peut le justifier. Le sol de l'Ain (la *Bresse*), excellent

excellent par sa nature, produirait des pâturages en abondance et des grains, si l'habitant changeait de méthode de culture. Il y a beaucoup d'étangs qu'on pêche régulièrement tous les trois ans, et que l'on convertit en terres labourables. Ce pays ne peut que gagner à un changement. La culture y est difficile à cause des étangs et des eaux abondantes. La méthode la plus commune, est de semer le blé après le maïs. Il est probable que la quantité de volaille de toute espèce, qu'on y élève, est cause que le maïs a la préférence sur le trèfle et les plantes charnues, qui réussiraient très-bien, et seraient une manière d'alterner beaucoup plus propre à procurer aux terres la fertilité. Le Léman, formé de l'ancienne *république de Genève*, de la partie la plus septentrionale du Mont-Blanc, offre, à peu de chose près, les mêmes aspects dans son sol et dans sa culture, que le département de l'Ain qui le borde par sa frontière orientale. Le Doubs, le Jura et la Haute-Saône (la *Franche-Comté*), comme tous les pays de montagne, ont de bons et mauvais terrains, dont la culture est analogue à leur qualité. Il y a des pâturages; on y élève des chevaux, qui sont remarquables par leur force et leur hauteur, mais dont les formes ne sont pas belles. Dans les plaines, on cultive des grains; les coteaux sont destinés à la vigne, qui donne des vins médiocres, qui ne sont pas connus hors de ces départemens. Les jachères y sont communes : il y a des clôtures presque par-tout.

Indre et Loire (la *Touraine*) passe pour le jardin de la France. La nature de son sol, d'une fertilité peu commune, et la manière dont il est cultivé, lui a donné cette réputation, que la beauté de ses fruits continue à soutenir par-tout. Le canton le plus fertile, est celui qui est formé par l'Indre, la Loire et le Cher. La douceur

du climat ajoute encore aux avantages de la fertilité de son sol, et des expositions heureuses dont il jouit. L'Allier, la Creuse, la Haute-Vienne et la Corrèze (le *Bourbonnais*, la *Marche*, et le *Limosin*), sont des pays où la culture est bien mauvaise, et où l'aridité du sol exige d'autres travaux et des améliorations. Les récoltes les plus communes sont en seigle. La Nièvre (le *Nivernais*) n'est pas mieux traitée : la pauvreté des habitans de ces départemens est une preuve évidente de la mauvaise culture qu'on y pratique. En adoptant un genre de culture propre à l'éducation du bétail, c'est-à-dire, en établissant des prairies artificielles, en cultivant des plantes charnues, tous ces pays changeraient de face. La Corrèze (le *Limosin*) fournit quelques bons chevaux : les fermes sont en métairies; autre obstacle aux améliorations. Les jachères sont part-tout observées régulièrement. Le Loir et Cher (la *Sologne*) n'offre, en très-grande partie, que du seigle et du blé sarrasin; ce qui prouve autant le peu d'industrie de ses habitans, que sa mauvaise agriculture. Le peu de bétail qu'on y nourrit est de race très-médiocre, et comment serait-il en bon état, trouvant à peine de quoi paître ? C'est un pays qui ne demande que des bras actifs, des habitans laborieux, et quelques sacrifices pour des améliorations dont il est très-susceptible. On ne pratique pas d'autre cours de récoltes, que jachère et seigle, qui serait propre à détériorer un sol fertile par sa nature. On n'y prend aucun soin, pour donner un écoulement aux eaux stagnantes, qui rendraient toujours inutiles les meilleures opérations d'agriculture. Le Cher et l'Indre (le *Berri*) offrent une meilleure culture : les bêtes à laine y sont communes, et d'assez bonne race : leur laine est belle et recherchée; ce qui prouve les soins qu'on prend de cette espèce de bétail si utile. Voilà un exemple à suivre.

L'usage des fermes en métairies règne presque par-tout.

Les départemens de l'ouest les plus avancés dans la presqu'îleque baigne l'Océan (la *Bretagne*), ne sont véritablement agricoles que sur les bords de la mer et des rivières, où le sol est bien cultivé; mais les trois quarts deces départemens sont presque incultes. Il y a cependant descantons excellens, où l'on trouve de belles prairies, de bons pâturages, dont le produit est employé à l'éducation des bêtes à cornes. L'agriculture de Mayenne et Loire (l'*Anjou*) ne vaut pas mieux, et par-tout le système des jachères domine. Les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée (le *Poitou*) marchent sur la même ligne. Il y a cependant des pâturages, dont les produits tripleraient, si l'on connaissait aussi bien l'art de l'irrigation, que dans les contrées méridionales. On y fait des élèves de bêtes à cornes La Charente inférieure (la *Saintonge*) n'offre pas une meilleure culture. Le froment, le seigle, sont ses produits, après une jachère. Il y a beaucoup de vignes, mais le vin est médiocre. Dans ces pays, ainsi que dans la Mayenne et la Sarthe (le *Maine*), l'usage le plus commun est d'écobuer et brûler les terres épuisées, de les ensemencer ensuite jusqu'à ce qu'elles soient de nouveau épuisées par une succession de récoltes, et de recommencer la même opération. Par-tout on sème beaucoup de sarrasin; dans quelques cantons, des plantes charnues, telles que le panais, etc. Le genêt y est un objet de culture; on le sème avec de l'avoine; il est coupé à la quatrième année, et remplacé, 1°. par du blé, 2°. seigle, 3°. sarrasin. Ensuite on recommence la même culture. Le genêt n'est point destiné à la nourriture des chevaux, comme on le pratique dans le royaume de Naples, mais à brûler, et c'est pour cette raison qu'il n'est coupé qu'à la quatrième année. On prétend que cette culture améliore la terre,

L'Orne (le *Perche*) a quelques bons cantons bien cultivés. Les jachères commencent à y être moins communes. On alterne avec le trèfle, les pommes de terre et d'autres plantes charnues. L'agriculture de ce pays s'améliore peu à peu, mais non pas dans les endroits dont l'ingratitude du sol exige des améliorations. La culture y est mauvaise et les jachères dominent. On y nourrit en général peu de bétail. Le Loiret et Eure et Loir (l'*Orléanais* et la *Beauce*), très-fertiles en grains, produisent de belles moissons en blé. La culture est bonne sur les terrains fertiles, et très-médiocre sur les sols ingrats. La culture de la vigne est bien faite, quoiqu'elle ne produise que des vins d'une qualité inférieure.

La Marne, l'Aube, la Haute-Marne et les Ardennes (la *Champagne*) sont les départemens de France qui offrent le contraste le plus remarquable dans leur agriculture. Les bons cantons sont en général bien cultivés, les médiocres mal, et les mauvais abandonnés. A l'ouest, et dans Seine et Marne, on y cultive des grains, et les moissons en sont belles et abondantes. Toute la culture se fait avec des chevaux. La charrue de ces départemens est un des meilleurs instrumens de culture employés pour ouvrir la terre. Les attelages sont communément de quatre chevaux pour les labours de préparation, et de deux pour couvrir le grain. C'est un des pays où l'on fasse le plus usage de la herse pour niveler les terres. Le rouleau est peu usité pour les prés, qui cependant auraient un grand besoin d'être applanis dans les endroits où les taupes, très-multipliées, font des dégâts. Le pays de vignoble, situé sur la rive droite de la Marne, présente des coteaux, dont la belle culture annonce tout le prix qu'on attache à leurs productions, et prouve en même temps l'industrie et l'habileté des cultivateurs. Au

nord, est située cette partie de la ci-devant Champagne, qu'on nomme *pouilleuse*. La misère des habitans, un sol presque abandonné, voilà le triste tableau qui s'offre aux regards du voyageur, et excite la pitié et l'indignation de l'amateur de l'agriculture. Entre l'Yonne et la Marne, il y a de belles forêts qui, autrefois, étaient bien aménagées. La rivière de Seine, qui traverse le département de l'Aube, contribue infiniment à sa fertilité. Tous les bords en sont bien cultivés, on y voit de belles prairies d'une grande étendue mais qui laissent beaucoup à désirer. Quoiqu'elles soient d'un bon produit, il serait encore plus considérable si on profitait des eaux des rivières dont ce département et ceux de la Haute-Marne et de la Marne sont arrosés, pour l'irrigation. Cette opération d'agriculture est presque inconnue. Le parcourt, après une seule fauchaison, est aussi un obstacle à de nouveaux produits. Les fermes ne sont pas en métairies; les pâturages artificiels peu communs. On y élève beaucoup de bêtes à laine, de haute taille, mais d'une race inférieure à celle des départemens de l'Indre et du Cher. On n'y cultive pas de maïs; la navette y est commune, et sert à alterner. L'usage des jachères y subsiste dans plusieurs cantons; la culture des plantes fourrageuses le proscrira si l'on parvient à l'introduire. En général, les départemens formés de la ci-devant province de *Champagne*, sont au nombre des bons départemens de France, dont l'industrie des habitans ne s'est pas encore tournée vers l'agriculture.

La troisième division du sol français a un climat qui s'oppose tout-à-fait aux productions des contrées méridionales. Il faut avoir recours à l'art et tromper, pour ainsi dire, la nature, pour avoir des orangers et des melons, etc. La vigne, qu'on s'est obstiné à planter et à cultiver dans les environs de Paris, prouve par son produit, qu'elle est étrangère dans le pays, que tous les

soins du cultivateur ne peuvent l'habituer à un climat qui ne lui convient point. Mais en sachant se borner à la culture des végétaux analogues au sol et au climat, l'agriculture peut y être brillante et présenter des résultats aussi avantageux au cultivateur qu'elle le fait au midi. En général, l'agriculture vaut mieux au nord de la France que dans la partie méridionale. La proscription absolue des jachères, les champs fermés par de bonnes haies, et des baux à longs termes, pourraient la porter à un haut degré de prospérité, et en se bornant à la culture des végétaux que le climat permet.

Si l'immense consommation de Paris met à contribution presque toute la France; si elle prescrit, pour ainsi dire, les objets de culture à des distances considérables; à plus forte raison, cette capitale doit-elle exercer cet empire sur les cantons qui l'environnent. La facilité et la sûreté du débit commanderont toujours à l'agriculture, et même contribueront à son succès, d'une manière plus efficace que tout autre moyen. En effet, le sol des départemens de la Seine, de Seine-et-Marne, de Seine-et-Oise, de l'Oise et de l'Aisne (l'*Ile de France*), quoique très léger en général, et sablonneux dans plusieurs endroits, est très-bien cultivé, et donne des produits de plusieurs espèces. Au nord, on cultive des grains, et il y a des moissons abondantes en blé. Toute la culture est faite avec des chevaux. Il y a peu de jachères; on sème des grains de mars, en avoine ou orge. La culture du chanvre et du lin est très-rare, et encore plus celle des graines huileuses. Les prairies sont peu communes. La culture du trèfle et de la luzerne, sont en réputation. L'irrigation est rare. Les clôtures ne sont pas en grand nombre, et cependant, il y a peu d'endroits où elles seraient plus utiles. Les pommes de terre sont en grande culture partout; cette production est consommée par les habitans, qui n'ont pas encore adopté l'usage d'en nourrir le bétail. La

vigne ne répond pas, pour la bonté de son produit, à l'industrie du cultivateur qui la travaille comme un jardin. Dans plusieurs endroits on y plante des féves, dites de *marais*, et des pommes de terre; ce qui est détestable. On cultive beaucoup de légumes, sur-tout aux environs de Paris, mais principalement des haricots, des lentilles et des petits-pois. Cette culture est faite avec beaucoup de soin; elle réussit très-bien dans les terres légères, et elle récompense de tous les travaux qu'elle a exigés. La culture champêtre s'est emparé de quelques espèces jardinières qui réussissent assez bien, par le moyen des engrais qu'on peut avoir en abondance. Telles sont les asperges, les carottes, les panais, et même l'oseille, etc. La légèreté du sol est très-favorable à toutes ces sortes de productions. Les beaux fruits de toute espèce qui abondent dans les marchés de Paris, sont le produit de l'industrie du cultivateur ou de l'habileté du jardinier. Celui de Montreuil peut donner des leçons à tous ceux de la France, pour la taille, partie très-essentielle de cette culture, et qui contribue infiniment à l'abondance et à la beauté du fruit. On ne fait pas d'élève de bétail. Toutes les bêtes à laine qu'on voit paître aux environs de Paris, ne sont pas du domaine de l'agriculture, mais des bouchers. Point d'engrais de bœufs, ni d'élèves. Les vaches étant destinées uniquement à fournir Paris de lait, dont la consommation est étonnante, ne gardent leurs veaux qu'autant qu'il est nécessaire pour être vendus aux bouchers. En général les environs de Paris sont excellens, par l'industrie des cultivateurs. La vallée de Montmorency offre sur-tout le tableau parfait de la nature que l'art a embellie.

Les départemens de la Manche, de l'Orne, de l'Eure, du Calvados et de la Seine-Inférieure (la *Normandie*) ont

trois principaux objets de culture, les grains, les pâturages et les pommiers à cidre. C'est une des parties du sol français des plus fertiles, et qui produirait le plus, si elle était toute agricole. Les manufactures multipliées ont rendu ces départemens commerçans, et l'industrie s'est tournée vers le commerce, comme le moyen le plus prompt d'arriver à la fortune. Les propriétés sont trop divisées, dans les cantons de commerce, et la culture y est négligée. Dans tout le pays il n'y a que des attelages de chevaux. Les terres à blé, assez généralement mal cultivées, ne rendent que cinq et six au plus pour un; ce qui est très-médiocre eu égard à la bonté du sol, très-fertile de sa nature. Par-tout, le système des jachères est suivi : il est très-rare de voir alterner avec des plantes fourrageuses. Le département de la Seine-Inférieure (*Pays de Caux*) serait étonnant pour les produits de toute espèce avec une meilleure méthode de culture. Les plaines de ce département et de celui de l'Eure (*Haute-Normandie*) sont très-fertiles et donnent de belles moissons qui sont plus l'effet de la nature du sol que de la culture. Les produits sont un indice certain de la bonne ou mauvaise culture; or, les meilleures terres de tous ces départemens ne donnent pas plus de quatre et cinq pour un, et le six est le maximum. D'après ces résultats, il est évident, qu'en général, la culture est mauvaise, puisque le sol est très-fertile. Les vallons sont couverts de beaux pâturages, et on y fait beaucoup d'élèves de chevaux et de toute espèce de bétail. C'est pour cette raison, sans doute, que toute l'industrie agricole s'est dirigée vers les pâturages : on n'en voit pas de plus beaux en France : ils servent à nourrir la race de chevaux normands dont on forme de beaux attelages; à engraisser des bœufs qui sont un grand objet de commerce; à nourrir des troupeaux nombreux de bêtes

à laine, d'une taille haute, mais dont la race est mauvaise et ne donne qu'une laine grossière. On cultive peu de luzerne dans les départemens ci-dessus cités. L'irrigation y a fait peu de progrès : l'humidité du climat rend cette opération d'agriculture moins nécessaire qu'ailleurs. Dans la partie occidentale, on y voit beaucoup de clôtures ; le cidre étant la principale boisson des habitans, et la seule pour la classe inférieure et les petits fermiers, la culture des pommiers à cidre y est généralement pratiquée, et avec beaucoup de soin sur les grandes fermes : il y a des cantons où les champs ressemblent à des vergers.

Les départemens de la Moselle, de la Meuse, de la Meurthe et des Vosges (la *Lorraine*), d'une étendue considérable, mais dont le sol est en général peu fertile, n'offrent aucun objet particulier d'agriculture. Le droit de parcours y a nui considérablement aux pâturages, et est cause que la culture des plantes fourrageuses y est peu connue. L'ancien gouvernement voulut y introduire celle des plantes charnues et entr'autres les turneps : il fit distribuer des semences et des instructions, et ses soins furent sans succès. Les communes, trop multipliées, ont été long-temps un obstacle aux progrès de l'agriculture. La clôture en fut ordonnée par un arrêt du conseil en 1764 ou 1765, et il n'eut pas son effet par une obstination que l'ignorance seule était capable de susciter, et que l'intrigue soutint. Le partage des communes a donné ou paru donner un peu de relief à l'agriculture; mais toutes ces petites propriétés, bien cultivées il est vrai, perdront bientôt leur belle apparence lorsque la fertilité du sol, épuisée par des récoltes successives, et non améliorantes, ne sera pas réparée par des engrais, qui ne sont jamais en abondance suffisante au pouvoir des petits propriétaires. Ces départemens ne sont véritablement fertiles, et assez bien

cultivés que dans les vallées de la Meuse et de la Moselle : il y a aussi quelques plaines où l'on fait de belles moissons. Le blé est une des principales productions de ces pays, dans les terrains fertiles; on y cultive aussi des pommes de terre : tout le labour est fait avec des chevaux; le chanvre et le lin y sont peu communs; il y a de belles forêts autrefois bien aménagées; le frêne y donne un fruit dont on extrait une huile qui est d'un usage assez commun. On y sème quelques graines huileuses, telles que le colza et la navette. La vigne est une partie de grande culture; les bons coteaux où elle est plantée sont cultivés avec soin, et son produit donne des vins d'assez bonne qualité; ceux de Bar sont fort estimés, et sortent en partie du pays : en général, les vins sont médiocres par-tout où la vigne ne jouit pas d'une exposition très-favorable.

La vallée du Rhin donne, sur-tout au département du Bas-Rhin, sa réputation de fertilité et de richesse. Les plaines de Wilteneim et de Strasbourg sont des plus fertiles et couvertes de récoltes qui se succèdent sans interruption; ainsi point de jachères dans cette partie : les produits d'un sol aussi fertile sont une preuve de la bonne culture. En effet, ces terres qui donnent une récolte chaque année, sont cultivées avec beaucoup de soin, et peuvent être proposées comme des modèles de bonne agriculture; les attelages sont formés par des chevaux forts et vigoureux qui font un labour très-profond : toute espèce de culture est pratiquée dans ce département et celui du Haut-Rhin (dans lequel est aujourd'hui enclavé le *Porentrui*); le blé, l'orge, les féves y donnent de bonnes récoltes; le maïs, le pavot y sont cultivés avec succès; le chanvre est un grand objet de culture dans certains cantons. Le labour à la bêche est en usage dans plusieurs endroits pour semer le chanvre et autres végétaux à ra-

cines pivotantes; les pommes de terre y sont connues et cultivées de la meilleure manière; les pâturages ne sont pas communs, et l'irrigation pour les prés y a fait de faibles progrès; l'usage des clôtures est rare; la bonne foi allemande, qui peut-être n'a vu dans cette opération d'agriculture, qu'un moyen de garantir sa propriété, n'a pas jugé qu'il fût nécessaire de l'employer. Il y a de grandes fermes qui ont des troupeaux nombreux de bêtes à laine dont la toison est grossière : la race sollicite des améliorations; on y élève des bêtes à cornes qui participent des bonnes races de la Suisse. La facilité d'avoir des pâturages en très-grande abondance, de pouvoir cultiver la luzerne, le trèfle, et toute espèce de plantes charnues, pourrait rendre ces départemens une des contrées les plus riches de la France, par l'éducation d'un bétail très-nombreux, dont l'agriculture retirerait les plus grands avantages. La vigne est aussi cultivée dans cette contrée du Nord où, l'habitant naturellement laborieux, et industrieux en agriculture, y donne tous les soins qu'elle exige, et n'épargne aucun travail nécessaire; mais la qualité de son produit est très-médiocre, et le cultivateur s'en contente, parce que c'est du vin qu'il veut. Il y a peu de cantons où il soit d'une qualité passable. Cependant, les récoltes en sont quelquefois très-abondantes; et malgré sa médiocrité, les Suisses qui n'en ont pas du tout, à l'exception de ceux du canton de Vaux, s'en accommodent.

Les provinces les plus au nord de la France, sont en général fertiles, autant par la bonne culture, que par la nature du sol. Il faut cependant en excepter le département de la Somme (la *Picardie*); quoiqu'il soit un pays de blé, que ses plaines donnent des moissons abondantes, elles sont plus l'effet de la fertilité naturelle du sol que de l'industrie des habitans. Les attelages sont nombreux; il y a

des fermes qui ont plus de trente chevaux, et les terrains n'en sont pas mieux cultivés. Les champs sont sans clôture, et sujets au droit de pâture, tant qu'il n'y a pas de récolte. Le système des jachères est suivi régulièrement; les propriétés sont très-divisées; ce qui est un obstacle aux grandes améliorations; le bétail n'est pas nombreux, par le défaut de fourrages : on n'y voit guères que ceux de la vallée de la Somme, qui sont plutôt des marais tourbeux, que des pâturages. Quoique le cidre soit la boisson commune du pays, il ne vaut pas celui de Normandie, et les pommiers ne sont pas aussi bien tenus : le chanvre et le lin font partie de son agriculture, ainsi que les pommes de terre et les plantes huileuses : les prés artificiels sont rares.

Le département du Nord (la *Flandre Française*) a la réputation d'être le département de France le mieux cultivé. Entre Bouchain et Valenciennes, on cesse de voir des champs ouverts, et les clôtures commencent; ce qui annonce une culture régulière et faite avec soin : en effet on n'y connaît point le système désastreux des jachères, et chaque année la terre produit une récolte. On cultive beaucoup de lin, et des plantes à graines huileuses. Le blé y est abondant dans les terres où il est cultivé. Cette abondance est autant l'effet de l'industrie que de la fertilité naturelle du sol. Les récoltes améliorantes précèdent toujours celles des grains; point de jachères, mais des plantes fourrageuses ou charnues, des pommes de terre, des choux, du lin, etc. et des engrais. Avec un système pareil, comment la terre refuseroit-elle les productions qu'on lui demande? L'orge y est cultivée comme grains de mars, pour servir à faire la bière. Le houblon y est aussi bien cultivé qu'il puisse l'être en Angleterre. Les prairies naturelles sont une tache sur le tableau de l'a-

griculture de ce département. Elles sont très-communes, mais mal tenues. Dans quelques cantons, tels que les bords de la Lys, de la Scarpe, de l'Escaut, etc., les environs de Saint-Omer et ceux de Bergues et Dunkerque, elles sont plutôt des marais que des prés. Si ailleurs on a recours à l'irrigation pour avoir des pâturages, dans le département du Nord, il faudrait dessécher pour en avoir de bons ou meilleurs que ceux dont il est question. L'abondance des eaux nuit ici au rapport d'une récolte essentielle dans un pays où il y a beaucoup de bétail. Les terres de Saint-Amand passent pour produire le plus beau lin de l'Europe. Le colza y est en grande culture dans tous les cantons. L'huile qu'on en extrait n'est pas entièrement consommée dans le pays, elle est un objet de commerce avec la Hollande. Quant aux produits de toutes espèces de végétaux, en supposant qu'ils ne fussent pas plus considérables que dans d'autres endroits, le département du Nord sera toujours plus riche qu'aucune autre partie de la France, en productions du sol, parce que le cultivateur fait une récolte chaque année dans le même champ, attendu qu'il n'a jamais de jachères; abus trop commun, même pour les meilleures terres. On fait dans ce département, des élèves de toutes espèces de bétail, et même de chevaux. Les bœufs sont beaux, les vaches bonnes laitières. La race des bêtes à laines n'a rien de remarquable: ainsi tout concourt dans ce pays fertile à produire l'abondance de tout ce qui est nécessaire aux besoins de l'homme.

A l'extrémité nord-est de cette dernière zone que nous achevons de parcourir, sont les départemens formés des ci-devant provinces Belgiques, des pays de Liège, de Namur et de Luxembourg, des électorats de Cologne et de Trèves, et des duchés de Deux-Ponts et de Juliers; ces

derniers bordent la limite du Rhin. Cette étendue qui contient treize départemens, malgré d'assez grandes variétés dans la nature du sol, est soumise à un système d'agriculture assez uniforme et en général très-riche en toutes les espèces de grains, fourrages et fruits qui se plaisent au nord, y compris la vigne cultivée sur les bords de la Moselle et du Rhin, d'où viennent les vins qui en portent les noms et auxquels le luxe de la table et les fantaisies du goût ont assuré un prix qui les rend l'objet d'un commerce important. La Belgique proprement dite, formant les départemens de Jemmapes, de la Lys, de l'Escaut, de la Dyle et des Deux-Nèthes, offre les mêmes productions et le même genre de culture que celles que nous avons trouvées dans le département du Nord, et qui même sont sur plusieurs points dans un plus haut état de splendeur. Ils fournissent en général plus de tabac, et d'une meilleure qualité; la culture de l'orge et du houblon fournissent à la confection d'une bierre renommée. Il n'y a que peu de jachères; les navets, les patates, les plantes charnues ou fourrageuses alternent avec succès les récoltes des grains, et servent à l'élève des bestiaux dont plusieurs races donnent des produits précieux. Le département de Jemmapes a, du côté de Mons, des chevaux estimés; celui de la Lys donne des beurres de la plus grande finesse. La culture dans la Dyle est singulièrement bien entendue quant à la distribution des espèces sur les terrains les plus convenables; mais les prairies artificielles pourraient y être améliorées par la substitution de la luzerne au trèfle des prés, qui y domine presque exclusivement et qui n'est ni d'un usage aussi suivi, ni d'un aussi riche rapport. Les bêtes à laine sont négligées; en revanche les chevaux y sont *étoffés* et propres au trait et aux carosses. Quelques cantons labourent avec des bœufs; mais c'est une exception

à l'usage général des contrées du nord. Quoique le département des Deux-Nèthes donne assez abondamment du seigle, de l'orge, de l'avoine, du sarrasin, beaucoup de plantes fourrageuses et charnues, et sur-tout beaucoup de lin, il est cependant très-inférieur à ses voisins pour la culture, excepté dans le canton de Malines, moins encore parce que les terres en sont en général sablonneuses, que parce que manquant de débouchés pour la vente de ses produits, le cultivateur ne se trouve point excité à suivre l'exemple de ses actifs et industrieux voisins.

Le département de la Meuse-Inférieure formé de la partie nord de l'ancien pays de Liège et des arrondissemens de Maestricht et Venloo, cédés par la Batavie, est plus agricole que manufacturier; la vallée de la Meuse est très-fertile. Cependant ses principales récoltes ne sont qu'en seigle, sarrasin et plantes légumineuses. Les pâturages de la Meuse sont d'une grande richesse. Celui de l'Ourthe (le *Pays de Liège*), qui le borde au sud, présente au contraire dans un sol riche en bois et en minéraux, plus de ressources aux manufactures qu'à la culture, dont les principaux produits sont le blé et le vin, et l'élève des bestiaux, favorisée par de fertiles pâturages. Dans le département de Sambre-et-Meuse (le *Comté de Namur*), l'agriculture varie avec le sol. Très-parfaite du côté de Namur, elle donne successivement et avec abondance le froment, le seigle, l'épeautre et l'orge d'hiver. Par les autres points où le sol est plus ordinairement sablonneux, l'épeautre remplace le froment; le seigle y donne la récolte la plus sûre et la plus générale. L'orge de mars et l'avoine y sont en petite quantité, les navettes et les colza plus rares encore, les tabacs s'y multiplient, les pommes de terres y réussissent très-bien, ainsi que les légumes fourrageux, propres à la nourriture du bétail. Les produits agricoles de la terre sont encore plus

rares dans le département des Forêts (le *Duché de Luxembourg*), plus oriental que celui que nous quittons; il ne s'y trouve que peu de blé, quelques vignobles sur les bords de la Moselle qui le sépare du département de la Sarre; mais en revanche de riches et nombreux troupeaux, parmi lesquels s'élève le mouton renommé dit des Ardennes, qui formerait une race supérieure sous tous les rapports, si on l'améliorait par l'introduction dans le pays des béliers de race espagnole. Un terrain plus fertile dans la Sarre (*l'Électorat de Trèves*) ne présente cependant qu'a-peu-près les mêmes résultats, parce que le défaut de débouchés jette le cultivateur dans la nécessité de se donner à des produits proportionnés à ses besoins. Le Mont-Tonnerre (*l'Électorat de Mayence*, le *Palatinat* et le *Duché de Deux-Ponts*), avec de grands moyens commerciaux, produit au contraire, en toute espèce de grains et plantes agricoles, plus du double de sa consommation. Un bétail dont la chair est très-délicate; les vins du Rhin des environs de Mayence très-recherchés par le commerce; de riches récoltes en noix et en châtaignes, attestent la laborieuse industrie des habitans. Les mêmes richesses couvrent les départemens du Rhin et Moselle et de la Roër (*l'Électorat de Cologne*, *le Duché de Duren*, *la Gueldre*, etc.; les céréales y sont alternées par toutes les plantes fourrageuses et oléagineuses; le lin et le chanvre sur-tout si précieux par les doubles produits de leurs graines et de leurs tiges, y donnent les plus riches récoltes; le bétail y est magnifique, et le vin de Rhin et Moselle est recherché parmi ceux de ces contrées, non moins recommandables par leurs productions que par leur industrie, et formant, tant pour la méthode que pour les résultats, une des plus belles conquêtes de l'agriculture française.

RÉSUMÉ.

RÉSUMÉ.

Nous ne pouvons pas dire que notre agriculture soit excellente, puisqu'il y a des cantons où elle est très-mal pratiquée, et dont les procédés sont détestables. Nous ne dirons pas non plus qu'elle est mauvaise, puisqu'il y en a aussi où ses succès sont brillans, et font la richesse du cultivateur; mais en avouant qu'elle est médiocre, elle procure cependant, à tous les habitans du sol Français, tous les objets de première nécessité, *victum et vestitum*. Peut-elle excéder ses produits ordinaires? Il n'y a pas de doute à ce sujet, puisque le climat et la nature du sol sont, en général, des plus favorables à toute espèce de végétation, et à l'éducation de toutes sortes de bétail. Il ne s'agirait donc que de corriger ou changer de méthode pour avoir du mieux. La manière dont le Français se nourrit, en général, a influé sur son agriculture. Le pain et le vin font la partie essentielle de la nourriture des pauvres cultivateurs, de toute la classe journalière qui forment la très-grande majorité de la nation; et comme il est naturel de se livrer à la culture qui procure les objets de consommation les plus recherchés, et dont le débit n'est jamais douteux, on cultive beaucoup de grains de toutes espèces, et la vigne s'est multipliée considérablement. Qu'est-il résulté de cette opération? Ce que nous voyons presque chaque année: des récoltes médiocres. Le cultivateur, ou ignorant ou trop avide, a cru qu'il fallait semer beaucoup pour recueillir. Ce calcul l'a induit en erreur; il n'a pas considéré qu'il ne suffit pas de semer, qu'il faut examiner si la terre est propre à la culture qu'il lui donne, et l'amender, si sa fertilité naturelle ne fait pas espérer des produits qui dédommagent des frais de culture. Il s'est encore trompé sur les moyens d'amé-

lioration, en négligeant, en général, les récoltes améliorantes, propres à réparer les pertes occasionnées par les graminées, et à entretenir la terre dans un degré certain de fertilité. Le vin étant la boisson la plus commune des Français, on a planté des vignes par-tout, sans consulter le climat, et sans examiner si la position du terrain et sa nature étaient convenables à sa végétation. Dans des cantons, on a planté des vignes dans des terres à blé, et dans d'autres, on les a arrachées pour semer des grains. L'ordre régulier de l'agriculture a donc été interverti, puisqu'on a demandé à la terre ce qu'elle ne pouvait pas produire avec avantage. Pour remédier à cet inconvénient, qui est un des plus graves en agriculture, nous n'avons pas besoin d'exemples étrangers : il suffit d'examiner ce qui se passe parmi nous et d'observer les méthodes de culture des pays où l'agriculture est en réputation. Que l'on parcourre les pays de grains et de bons vignobles; on y recueillera des instructions utiles sur la bonne culture. Il y a en France de beaux et excellens pâturages; mais ils sont rares. Il ne faut pas les chercher hors des départemens formés de la Normandie et de la Flandre. Les prés naturels ne sont pas bons en général, et l'irrigation n'a véritablement fait des progrès que dans les contrées méridionales. Au nord, cette opération si importante est peu connue, avec les moyens cependant les plus efficaces, de la pratiquer avec beaucoup d'avantages. Les prés artificiels sont peu en usage; le mauvais système des jachères qui règne presque partout, les exclut du cours ordinaire des récoltes, dont ils devraient faire partie principale, eu égard à l'amélioration dont ils sont la cause immédiate. Les clôtures manquent dans plus de la moitié de la France, et sont en mauvais état dans plusieurs endroits où l'usage en est établi. Les pâturages n'étant pas communs, en général, les prés naturels négligés, les prairies artificielles et les plantes char-

nues d'une culture trop bornée, on ne doit pas s'attendre à posséder un bétail nombreux. Sans ce moyen, l'agriculture française sera toujours languissante et jamais ce qu'elle peut être en jouissant d'un climat et d'un sol fait pour donner à une nation toute la prospérité qu'elle peut souhaiter. Sans bétail, point d'engrais, et sans engrais, point d'abondance. En s'occupant de cette partie économique, l'attention devrait aussi se porter sur l'amélioration des races : une mauvaise dépense autant qu'une bonne sans donner autant de profit. Nos meilleurs chevaux sont ceux du Nord. Le Midi peut se vanter de posséder une belle race de bœufs ; celle des bêtes à laine est en général défectueuse, et l'on ne trouve la meilleure qu'au centre.

Tout n'est pas défectueux dans notre agriculture. Nous avons des cantons où les jachères étant inconnues, le cours des récoltes y est excellent, parce qu'on n'y sème jamais de blé qu'après une récolte améliorante, c'est-à-dire, sur un défrichis de prés artificiels, ou après des plantes charnues ou pivotantes, telles que le chanvre et le lin, pour lesquels on fume beaucoup. De sorte qu'on peut dire qu'en France il y a une culture très-bonne, une médiocre et une très-mauvaise, qui est celle des jachères absolues. Quand on voudra, l'uniformité régnera ; on aura une bonne agriculture, en renonçant aux préjugés et en suivant l'exemple des cultivateurs instruits. Il y a des parties économiques dont nous pouvons vanter les progrès. L'éducation des vers à soie en a fait de considérables ; les mûriers sont multipliés par-tout où le climat leur est favorable : leur bonne tenue annonce la perfection dans la manière de les tailler et d'en prendre soin. L'olivier n'a jamais été aussi-bien cultivé qu'il l'est aujourd'hui : les pays les plus méridionaux de l'Europe en ont de taille

plus haute, mais non pas d'une meilleure tenue ni d'un plus grand produit, eu égard à leur grosseur. Les contrées du Midi offrent les plus belles luzernières qu'on puisse voir; après les plaines de la Lombardie, on ne voit nulle part les procédés de l'irrigation aussi parfaits que dans les départemens des Pyrénées-Orientales, de Vaucluse et une partie de ceux de la Drôme et de l'Isère. Nous ne désavouons pas que l'agriculture française, considérée en général, ne soit très-susceptible d'amélioration dans toutes ses parties, et nous disons en même temps, que le cultivateur n'a pas besoin de voyager dans l'étranger pour y recueillir des instructions qu'il trouvera dans son propre pays, ni pour y observer des pratiques dont il lui fournira les meilleurs exemples, quoiqu'en petit nombre.

Comme les événemens politiques ont une influence marquée sur tout ce qui tient au corps social; que ceux dont la révolution de 1789 nous a rendus témoins, ont été extraordinaires et généraux dans leurs effets, il ne sera pas hors de propos d'examiner quelle a été leur action relativement à l'agriculture; ce qui nous donnera aussi quelques notions intéressantes sur son état actuel. La révolution l'a délivrée des droits onéreux de la dîme, des droits féodaux et de champart; le privilége exclusif de la chasse a été aboli, les biens communaux ont été partagés, et enfin la division des grandes propriétés a eu lieu par la vente des domaines nationaux. Voilà sans doute une conquête considérable. Quel en a été l'avantage? Notre but n'est ici que de généraliser et d'examiner les gains que l'agriculture peut avoir faits, et s'ils ont contribué à ses progrès. Toute autre considération nous est étrangère. Le décimateur, le possesseur de droits féodaux, étaient en quelque sorte co-propriétaires des terres sur lesquelles ils prélevaient ces droits onéreux au vrai propriétaire, qui, chaque année, partageait avec celui

qui n'avait labouré ni semé. L'abolition de ces droits a donc tourné entièrement au profit du propriétaire, qui n'a plus travaillé que pour lui, et il a été seul à recueillir. Il est donc devenu plus riche, par conséquent mieux en état de bien cultiver, et enfin d'avoir plus de bétail qu'il n'en nourrissait auparavant. Hé bien! que l'on parcoure la France dans toute son étendue, à peine trouvera-t-on un mouton de plus dans les fermes, des coins de terre semés en luzerne ou en trèfle, qui ne l'étaient pas; des moissons sur des terrains autrefois couverts de bruyères; les arbres utiles, tels que l'olivier, le noyer, le mûrier, etc., en plus grand nombre: ainsi nous ne pouvons dire: l'agriculture a gagné, et l'on cultive mieux depuis que le propriétaire est seul à recueillir. Quel est le tableau, au contraire, que nous offrent les campagnes habitées autrefois par ces grands propriétaires qui prélevaient une partie des richesses des habitans? En général celui de la pauvreté et d'une culture très-négligée. Il est vrai que la guerre en a moissonné une partie, qu'elle a enlevé cette jeunesse robuste si propre aux travaux pénibles de l'agriculture. Il n'y a que le tems qui puisse remédier à ces maux. Mais le riche propriétaire qui avait, il est vrai, une partie des fruits de la terre, sera-t-il remplacé? Sa présence cependant donnait la vie à la campagne qu'il habitait; il donnait d'une main ce qu'il avait reçu de l'autre; il dépensait son revenu dans le pays dont il le retirait; et tous ces grains, que ses droits de dîme ou féodaux accumulaient dans ses greniers, n'y étaient qu'en dépôt, pour être vendus à la première apparence de besoin. On peut donc dire qu'en gagnant d'un côté, le cultivateur a perdu de l'autre, et que cette perte s'est fait ressentir sur l'agriculture.

Le privilége exclusif de la chasse était odieux et contraire au droit naturel. Pourquoi le propriétaire d'un domaine considérable ne pouvoit-il pas jouir du gibier nourri

sur ses terres et aux dépens de ses récoltes? En lui donnant la liberté de le tuer sur ses possessions, on a donc exercé un acte de justice. Mais où sont les avantages qui en sont résultés pour l'agriculture, qui a été la cause déterminante de la suppression de ce privilége, que nous nommerons même absurde et injuste, puisqu'il était contraire aux intérêts de tout propriétaire qui n'en jouissait pas? Il faut distinguer la poursuite ou la chasse du gibier, des animaux qui en étaient l'objet. Par lui-même, le gibier n'était véritablement destructeur que dans les cantons de réserve pour la chasse royale, où il était multiplié d'une manière effrayante : mais il ne faut pas croire qu'il fût aussi commun dans toute la France, même sur les terres dont les seigneurs étaient très-jaloux de jouir exclusivement du droit de la chasse. On courait souvent des journées entières, sur les terres les mieux gardées, avant de trouver un lièvre. Ce n'était donc pas la bête fauve qui faisait de dommage aux récoltes, mais la poursuite qu'on en faisait. Le lièvre et le lapin n'étaient donc destructeurs que dans les cantons de réserve. Les oiseaux, tels que les perdrix, ne se nourrissaient pas aux dépens du cultivateur; ils se contentaient des grains laissés après la récolte et de ceux que le vent détachait des épis. Ainsi, l'agriculture n'a pas fait des profits bien remarquables par la suppression du droit exclusif de la chasse : au contraire, en considérant les résultats de cette mesure politique, sans prévention, il ne sera pas difficile de découvrir l'erreur qu'on a commise, et combien elle est préjudiciable à la culture des terres. En effet, tout le monde ayant droit de chasser sur son terrain, au lieu du seigneur ou de son garde qui seuls usaient du privilége, on l'a donné à tous les paysans du village; de sorte qu'au lieu d'un chasseur, il peut y en avoir cent. Le paysan qui voit lever un lièvre ou voler une perdrix

sur son champ, poursuit ce gibier sur celui de ses voisins, comme une proie qui lui appartient. Voilà un sujet de dispute. Tandis que le paysan chasse, il ne cultive pas le coin de terre dont la récolte est nécessaire à sa subsistance. Ainsi la culture perd réellement par l'extension d'un privilége qui était le droit de l'homme que son état n'appelait point à cultiver la terre. Le peu de dommage que le gibier pouvait occasionner au pauvre habitant de la campagne, était amplement compensé par les journées de travail que lui procurait le chasseur titré, et par les secours de sa bienfaisance. Si nous avions à parler du commerce, nous dirions aussi les pertes qu'il a faites par la destruction des bêtes fauves, dont la peau et le poil faisaient une partie principale de son objet. L'agriculture a beaucoup plus gagné au renversement des colombiers, dont les habitans, disséminés dans la campagne par bandes très-nombreuses, suivaient familièrement la charrue du laboureur, et ne lui donnaient pas le temps de couvrir ses grains pour les cacher à leur voracité. Les pigeons ramiers étaient sur-tout redoutables pour les chènevrières, dont ils diminuaient considérablement la récolte du paysan qui en avait dans son voisinage.

Nous devrions mettre dans le rang des avantages que la révolution a procurés à l'agriculture, les biens communaux rendus à la culture; ces sortes de terrains où tout habitant de commune avait droit de mener paître son bétail, n'étaient jamais ouverts par la charrue ou la bêche; l'herbe n'avait pas le temps d'y croître; et souvent des eaux stagnantes rendaient ces pâturages d'une qualité très-mauvaise. Ce changement devait donc tourner entièrement au profit de l'agriculture, qui n'a fait qu'une faible conquête, par la manière dont il s'est opéré. En effet, chaque habitant y ayant droit de parcourt, on le lui a conservé en lui en donnant une portion en toute propriété,

relativement à ses possessions locales. Il est résulté de cette opération de partage, une division qui a créé beaucoup de propriétaires dans la classe des journaliers, qui en sont devenus plus pauvres qu'ils ne l'étaient auparavant. Ces petits coins de terre ont été d'abord très-fertiles sous la bêche du cultivateur; ils ont peu à peu perdu leur fertilité, parce que le pauvre ne pouvait pas l'entretenir par des engrais. Trompé par les premières productions, le malheureux paysan s'est imaginé qu'il exploitait la mine la plus abondante. Il s'est aperçu trop tard de son erreur, et peut-être qu'aujourd'hui même il n'est pas convaincu que la condition d'un journalier bien occupé est mille fois préférable à celle d'un trop petit propriétaire. L'intérêt de l'agriculture exigerait certainement qu'on prît un parti pour rendre à la culture des terrains d'une étendue immense, dont les produits étaient, pour ainsi dire, nuls; mais le partage ne pouvait pas atteindre ce but, parce que pour cultiver avec fruit, il faut avoir des moyens dont le simple habitant de la campagne était dépourvu. Fallait-il le dépouiller de sa propriété? Non, il fallait au contraire la faire tourner à son profit, en vendant ou en affermant à très-long terme. La vente lui aurait donné un petit capital qui l'aurait aidé à acheter un coin de terre dans son voisinage, qui, converti en jardin ou seulement planté en pommes de terre, lui aurait été beaucoup plus utile. Un bail à ferme aurait produit un revenu annuel, qu'on aurait divisé entre tous les ayant-droits. L'un ou l'autre de ces deux expédiens rendait véritablement ces sortes de terrains à la culture, et faisait l'avantage des habitans. L'acquéreur ou le fermier aurait eu le plus grand intérêt à en tirer le meilleur parti. Le journalier aurait eu des travaux à faire; et quels qu'eussent été les nouveaux produits d'un sol auparavant inculte, ils auraient contribué à l'abondance.

Si les événemens de la révolution n'avaient opéré qu'un changement de maître, relativement aux grandes propriétés; si toutes celles dites nationales étaient passées dans des mains exercées à la culture, ce serait encore un problème à résoudre, savoir si l'agriculture y a gagné. Tous ces premiers propriétaires avaient de grands moyens pour cultiver avec succès, et ces moyens étaient dirigés utilement, parce qu'ils avaient la plupart le goût et la connaissance de l'agriculture. Lorsque l'instruction dirige les essais agricoles, et les opérations champêtres même les plus ordinaires, on est presque certain de réussir; et comme le préjugé n'y a point de part, une erreur peut être utile. Les nouveaux propriétaires ont acquis, non pas pour cultiver, ni se faire une occupation agréable des travaux des champs, mais pour placer leurs fonds avec sûreté et profiter du discrédit que des biens de cette nature ont eu pendant un temps. Toutes ces grandes propriétés ont été un objet d'agiotage, qui a dégradé l'agriculture et nui à ses intérêts. Leur état en est la preuve. Toutes les fermes de ces premiers pères de l'agriculture française pouvaient servir d'exemple à nos meilleurs cultivateurs : les terres en étaient bien cultivées, il était rare d'y voir une dégradation remarquable, et aucune amélioration n'était négligée. C'était dans leurs fermes, toujours bien réparées, qu'on élevait le plus beau bétail qui fût en France, qu'on voyait les meilleurs attelages et les intrumens de culture les mieux entretenus : aujourd'hui leurs anciens maîtres auraient de la peine à la reconnaître. Le système qui a dirigé la vente de tous les domaines nationaux, en les divisant pour en faciliter l'acquisition, a augmenté, il est vrai, le nombre des propriétaires cultivateurs, et a, par cette mesure, infiniment nui à l'agriculture; tous ces nouveaux acquéreurs, bons cultivateurs, si l'on veut, mais précédemment simples journaliers, n'avaient ni les

moyens ni les connaissances pour cultiver avec avantage : les bonnes terres qu'ils ont acquises, ne le sont plus ; leur fertilité a disparu, parce qu'ils n'ont pas pu leur rendre, par les engrais, ce qu'elles perdaient par les récoltes trop fréquentes en grains, qu'ils en ont retirées. Ce mal est d'autant plus considérable, que tous ces biens nationaux étaient les mieux cultivés, et ceux dont on retirait les plus grands produits; il n'est pas sans remède, mais c'est du temps qu'il faut l'attendre : peu à peu toutes ces petites propriétés se réuniront dans une seule main, lorsque le besoin forcera le petit propriétaire, qui ne peut pas vivre sur la portion de terre qu'il cultive, à redevenir journalier; sa condition en sera meilleure et l'agriculture y gagnera.

La suppression de toute espèce de corvée ne pouvait pas manquer de tourner au profit de l'agriculture. Le fermier délivré de cette servitude, qui l'assujettissait à des travaux à des temps désignés, et quelquefois les plus favorables à ses opérations de culture, peut choisir à son gré les époques qu'il croit les meilleures pour labourer et semer, sans craindre un commandement qui l'oblige à changer : ainsi la culture affranchie de cette entrave doit être meilleure, puisqu'elle est faite en temps convenable.

Dans le cours de la révolution, on a négligé quelques objets de culture essentiels, mais on n'en a perdu aucun. D'autres sont devenus plus communs, tels que les pommes de terres qui, aujourd'hui, sont cultivées dans des cantons où à peine elles étaient connues autrefois; les huiles de faine ont été en usage dans des pays où l'on ne voulait que celle d'olive : il est à désirer qu'on ne perde pas l'habitude de s'en servir; on ne saurait trop multiplier les objets de consommation les plus à la portée du pauvre.

PRODUCTIONS.

Si les faits ne proclamaient pas eux-mêmes hautement et de toutes parts, la richesse territoriale de la France, le tableau géologique (1) suffirait seul pour attester qu'un sol aussi varié doit nécessairement et naturellement présenter une masse immense de productions de tout genre et de matières propres à toutes les espèces d'industries. En effet, comme on vient de le voir, sous un ciel pur et un climat habituellement tempéré, de vastes et fertiles plaines sont coupées de distance en distance par des chaînes de montagnes non moins utilement productives. Celles-ci sont sillonnées par un grand nombre de rivières dont celles-là recèlent et entretiennent les sources, et qui, échappées de leurs flancs, répandent de tous côtés, par mille et mille rameaux féconds, l'arrosement, le commerce et la vie : 1600 kilomètres, environ, de côtes (400 lieues), en donnant, sur trois points, la mer pour ceinture, et pour bornes à ce magnifique plateau, lui assurent à-la-fois les moyens et les avantages du commerce étranger, et les tributs d'une pêche assez abondante, et assez variée pour être placée au rang des premières industries, et faire une branche essentielle de richesse pour la nombreuse population qui s'étend le long de ces rivages. Mais la nature en jettant d'une main prodigue les germes les plus précieux sur ce sol favorisé, les a distribués d'ailleurs avec une variété si sage, une si merveilleuse économie, que,

(1) *Voyez* l'Article *Sol.*

sans rompre *l'unité* politique et géographique de l'État, il en résulte, pour ses diverses régions, un besoin actif et continuel d'échange du Nord au Midi, et de l'Est à l'Ouest. Il est, en effet, une foule de productions premières, dont les unes ne semblent avoir eté refusées, ou plus rarement accordées sur un point, que pour l'en dédommager par des productions rivales et non moins recherchées, et qui, par conséquent, établissent et nécessitent, entre les deux régions qui les ont vu naître, une société intime de besoins et de ressources, dont la communication réciproque rassemble, coordonne et réunit les uns avec les autres, par les liens du commerce, tous les membres du corps social. Le caractère national lui-même se rapporte d'une manière très-frappante avec ces dispositions physiques, et en même tems qu'on y retrouve en quelque sorte l'empreinte d'un type premier et original, qui fait qu'un Français n'est pas plus un Anglais, qu'un Allemand ou un Espagnol, etc., il offre aussi des variétés caractérisées, des nuances assez tranchantes pour qu'il soit aisé de distinguer le Français du nord, d'avec le Français méridional, sans qu'il soit possible néanmoins d'assigner aux qualités morales et intellectuelles, ainsi qu'à quelques-unes des productions naturelles, des latitudes exclusives, des températures absolument nécessaires. Les mêmes dons du génie et les mêmes qualités de l'ame y semblent au contraire par-tout indigènes et acclimatées sous toutes les latitudes. Le flambeau des sciences et des arts y a répandu, sur tous les points, ses rayons bienfaisans; il n'est point de contrées qui n'aient fourni à la patrie des hommes recommandables; par-tout les Muses ont vu fleurir leur culte : par-tout Mars a vu naître des héros, et la longue guerre qui vient de se terminer a prouvé que, sous ce dernier rapport, il y

avait, pour tous les Français, égalité de droits et de titres à la gloire militaire.

Cependant on peut remarquer ici, qu'en regardant la France comme divisée, à peu de chose près, à son centre, par le quarante-septième degré de latitude, en deux parties, l'une septentrionale et l'autre méridionale, c'est dans la latitude nord qu'on verra qu'il est né le plus de ses grands poètes, et que la latitude sud a produit au contraire ses plus fameux écrivains, philosophes et politiques. Pour rendre cette remarque plus sensible, il suffit de citer d'une part, *Malherbe*, *Corneille*, *Racine*, *Lafontaine* et *Rousseau* (Jean-Baptiste); de l'autre *Montaigne*, *Montesquieu*, *Jean-Jacques* et *Mably*. N'avons-nous pas vu nous-mêmes, parmi une foule de grands talens qui ont illustré la tribune de l'assemblée constituante, y briller, entre tous, comme orateurs, trois députés du midi, *Mirabeau*, *Maury* et *Barnave*. De ceci, au reste, l'on n'induira point qu'il faille ne chercher les poètes qu'au nord de la France, et les orateurs qu'au midi; mais l'on en pourra du moins inférer, avec assez de justesse, que la raison plus calme, que l'on suppose aux citoyens du nord, n'est pas moins nécessaire au poète, pour guider et éclairer son enthousiasme, et lui faire pénétrer les profondeurs de son art, que le feu méridional ne l'est au philosophe pour animer et éclairer sa pensée, et l'associer en quelque sorte au génie de la nature.

D'après toutes ces dispositions, et avec la réunion de toutes les circonstances de la part des hommes, des lieux et des choses, on voit qu'il est impossible que la France n'offre pas une somme imposante de produits naturels et industriels qui détermine son poids dans la balance européenne, et qui place, dans son sein, un des plus forts

léviers de la puissance commerciale, élevée sur les richesses du sol, de l'industrie, des fabriques et des arts. Le plus auguste, le plus sacré et le plus éminent de tous, l'*agriculture*, y est aussi le plus riche, le plus fécond en résultats productifs, bien que peut-être il n'y soit pas encore ni aussi éclairé, ni même aussi honoré qu'il devrait l'être; mais la fécondité et la variété du sol suppléent heureusement à ce qui pourrait manquer du côté du travail et des hommes, et l'abondance de toutes sortes de productions y fournit, avec libéralité, à tous les besoins des habitans, soit directement, et par la consommation même des dons de la nature; soit indirectement, et par le commerce, dont ces productions exportées, travaillées, manufacturées, deviennent à-la-fois les élémens et les moyens.

Ainsi donc l'agriculture est rigoureusement la mère du commerce; elle procure les premiers moyens d'échange; elle donne, immédiatement ou médiatement, les matières végétales et animales, qui alimentent ensuite les diverses fabriques et manufactures, et de là passent dans tous les canaux du commerce, tant extérieur qu'intérieur. Le principal objet de la culture, entendue dans le sens le plus strict, est la production du blé et des autres plantes céréales ou légumineuses, qui servent directement à la nourriture de l'homme, et rentrent encore dans la même destination en nourrissant aussi les bestiaux, ou réservés au même usage, ou compagnons auxiliaires des travaux agricoles.

La richesse de la France en blés est immense; car outre sa consommation habituelle, augmentée considérablement depuis la guerre, il lui reste encore une quantité suffisante de grains pour faire l'objet d'un commerce assez étendu avec l'étranger. On sera moins étonné de cette

abondance, quand on se rappelera la diversité de son sol, sa situation sous diverses températures, et par conséquent l'impossibilité presque absolue que l'influence des saisons puisse nuire, également et par-tout, à ses récoltes. Elle possède en outre, pour parer à ces accidens, des grains de plusieurs espèces, qui lui servent, dans tous les tems, de ressource assurée contre la disette.

Après ces productions premières, viennent celles qui tiennent secondairement à l'agriculture, qui se rattachent à ses travaux ou à ses produits; mais qui, sorties brutes et sans formes des mains de la nature, tirent leur prix des préparations que leur donnent la main et l'industrie des hommes : telles sont, parmi les matières animales, les laines, les soies, les cires, toutes les dépouilles des animaux; parmi les végétales, les chanvres, les lins, les huiles, les vins et les bois destinés à tous les usages.

Les laines, belles dans quelques départemens, et d'une qualité inférieure dans beaucoup d'autres, ne sont encore ni assez abondantes ni assez fines pour fournir aux besoins des manufactures de draps; mais elles suffisent pour la fabrication des étoffes dont se servent les habitans les moins aisés des villes, et sur-tout pour ceux des campagnes. D'ailleurs, l'introduction, parmi nos troupeaux, de béliers de race espagnole, à laine fine, a si heureusement réussi, qu'à présent une quantité assez considérable de bêtes ainsi régénérées, donne une dépouille aussi précieuse que celles de l'Espagne. La soie, moins éclatante à la vérité, que celle du Levant, est cependant convenable pour les trames des étoffes de première qualité, telles que les velours et le satin. Il serait à désirer qu'on pût cultiver l'arbrisseau qui porte le coton; mais il ne se plaît que dans les climats chauds, et n'a point réussi en Corse, où on a essayé de le transplanter. Cependant

le coton *herbacé* du Levant vient bien dans le midi, et la culture a très-bien réussi dans le département des Landes.

Les départemens de la ci-devant Belgique, ceux de la Normandie et de la Bretagne produisent le lin employé à la fabrique des toiles fines, linon, batistes et dentelles. Il occupe une grande quantité de bras. La dentelle, entr'autres genres de travail plus particulièrement destinés aux femmes, procure, à un grand nombre d'individus, des moyens d'existence abondans et faciles; et il est des ouvrières à qui une journée de ce travail vaut depuis 9 jusqu'à 12 francs. Après le lin, vient naturellement le chanvre, si estimé pour les besoins de la marine, de l'agriculture et des arts mécaniques.

Les huiles doivent tenir une place distinguée dans cette nomenclature des productions de la nature. Le sol de la ci-devant Provence particulièrement, est couvert d'oliviers qui en procurent d'excellentes, et dont la renommée s'est étendue dans tous les pays. On en fait également avec les graines d'un certain nombre de plantes et les fruits de quelques arbres, tels que le lin, le chanvre, le pavot, la noix, la faine, etc.; mais dont la qualité est de beaucoup inférieure à celle tirée de l'olive. On en consomme une partie en alimens; l'autre s'emploie à différens usages, et le reste sert à la fabrication du savon.

La prodigieuse quantité de vignobles et la qualité des vins qu'ils produisent, forment l'une des branches les plus lucratives du commerce français, et procurent aux habitans d'un grand nombre de départemens, des moyens assurés d'existence.

Les vins de la France, en effet, ont toujours été cités pour leurs excellentes qualités, et chacune des espèces destinées

destinées au commerce, est recherchée avec avidité par les étrangers et notamment par les Anglais.

Plusieurs grandes forêts, des montagnes couvertes de bois, fournissent abondamment les matières du chauffage et de la construction, le merrain et les bois de charpente. La marine même pourrait trouver, dans les Pyrénées, les Alpes et les Vosges, des arbres qui au moins diminueraient les tributs que nous payons en ce genre à l'étranger, s'il y avait assez de moyens de flottaison pour conduire aux ports, avec économie, les bois abattus au sein des rochers. N'oublions pas de placer, parmi les dons de la végétation, le *varech* qui se recueille le long de la mer, et qui, s'il ne peut remplacer la sonde d'Espagne pour le savon, fournit au moins un alkali très-utile aux verreries, et le pastel et la garance, qu'on peut cultiver sur une infinité de terrains, et qui, sans donner à la teinture, des couleurs superfines, comme celles de la cochenille et de l'indigo, sont néanmoins d'une très-grande utilité et d'un usage ordinaire pour les étoffes auxquelles elles procurent un *teint* d'une grande solidité. Le safran encore est très-commun en France; mais celui seul que produit le département du Loiret, et quelques cantons qui l'avoisinent, est d'une qualité supérieure, et comme tel recherché par le commerce. Je ne parlerai point des diverses plantes ou arbustes utiles aux arts et métiers et à la médecine, il faudrait nommer tout ce qui végète sur notre sol; mais je placerai encore, parmi ses produits importans ou du moins remarquables, et les poissons qui en peuplent les rivières et qui en fréquentent les côtes, et les animaux, tant quadrupèdes que volatiles, tant domestiques que sauvages, qui le parcourent; précieux ou par leurs dépouilles ou même par leur chair, bien que les circonstances aient considérablement diminué toutes les espèces

du gibier; et les minéraux qu'il recèle, dont l'extraction, ainsi que les autres travaux qui s'en suivent, occupe un grand nombre de bras; les sources minérales ou thermales, dont l'usage est aujourd'hui très-commun; enfin, les marais salans et les sources salées, dont l'exploitation débarrassée des entraves du fisc, a produit, avec avec abondance et à peu de frais, le sel si nécessaire à l'apprêt de nos alimens, et si avantageusement applicable à divers besoins de la grande culture.

On sent aisément qu'avec tant de ressources, les manufactures françaises doivent habituellement jouir d'une grande activité; elles ont acquis, dans plusieurs genres, une perfection marquée; notamment dans le travail des métaux et des meubles; dans la verrerie, les glaces et les cristaux; dans la confection des machines et instrumens applicables aux sciences, arts et métiers, etc.

Mais pour prendre une idée plus exacte et plus précise de toutes les richesses dont nous venons d'indiquer les élémens, nous allons suivre et parcourir en détail chacune des branches de productions d'où se tirent les différentes matières de la consommation, du commerce, des manufactures et des arts; et nous les rangerons sous la triple division : 1°. de *productions animales, terrestres et aquatiques*; 2°. de *productions végétales*; 3°. de *productions minérales.*

PRODUCTIONS ANIMALES.

Les animaux divers, que nourrissent le sol, ainsi que les eaux de la France, fournissent, la plupart, pendant leur vie, par leurs qualités ou leurs produits, et tous après leur mort, par leur chair, leurs débris ou leurs dépouilles, des ressources inappréciables, et non moins applicables aux besoins qu'aux jouissances de la société.

Ainsi donc, en considérant l'animal sous tous ces rapports, et en rassemblant les résultats qu'ils nous présentent, nous formerons le tableau de cette partie de nos richesses, désignée ici sous la dénomination de PRODUCTIONS ANIMALES, que nous diviserons en *quadrupèdes*, en *volatiles*, en *reptiles*, en *poissons* et en *insectes*.

Chevaux.

Aux premiers rangs de la première classe, se présente, pour ainsi dire de droit, l'espèce du *cheval*.

Dans un pays que la nature a destiné à l'agriculture, où l'étendue du sol et la diversité de ses produits multiplient à l'infini les transports intérieurs, à qui ses relations politiques et topographiques, plus encore peut-être que le génie de ses habitans, ne permettront jamais de rester neutre ou indifférent aux mouvemens militaires de l'Europe, dans un tel pays, dis je, l'utilité, l'importance, nous avons presque dit la prééminence du *cheval*, ne sauraient être contestées. Mais si pourtant les produits y sont en ce genre constamment au-dessous des besoins; si les causes destructives y sont plus actives que les moyens de reproductions; si enfin, des sommes énormes, depuis longtemps s'écoulent à l'étranger, pour réparer par l'importance de ses élèves, les pertes sensibles d'une dépopulation habituelle, qui faudra-t-il en accuser: ou de la nature, qui, en ce cas, serait en contradiction avec elle-même; ou des circonstances, et sur-tout des hommes qui auraient sans relâche détruit l'ouvrage, et trahi ses bienfaits?

Pour quiconque connaît la France (il faut le dire à la honte de la raison publique), la réponse à cette question ne saurait être douteuse, ni la fixation des causes de dépopulation embarrassante.

Avant la révolution, d'abord le régime des prohibitions et des priviléges avait fait pulluler dans l'administration des haras, ainsi que dans toutes les autres, les abus, les déprédations, l'ignorance, et tous les désordres qui naissent de ces sources fécondes; l'anglomanie combinant ensuite son activité destructive avec celle du premier fléau, vint presque achever la destruction des races des *chevaux* français; alors dans tous les haras, empoisonnés d'étalons anglais, on vit rapidement les formes s'altérer, les qualités dégénérer : là, les rejetons perdre en forces et en qualités solides, ce qu'ils gagnaient en vaine et trompeuse finesse : ici, les races contracter des défauts qui leur étaient absolument étrangers. (Par exemple, le croisement de la race anglaise avec la race normande, avait fait presque entièrement perdre à cette dernière, la liberté des épaules.) Partout enfin, des produits *décousus*, *faibles*, *abâtardis*, attestaient et la folie des chefs, et l'ignorance des particuliers, et la destruction accélérée de cette branche de la prospérité publique.

En 1789, les moyens de l'administration des haras, pour la reproduction des races d'élite, se réduisaient, d'après les calculs du citoyen Huzard, à 3,300 étalons, répartis, sous trois états différens, sur tous les points du pays. Les uns, et c'était le plus petit nombre, étaient soignés dans les haras du gouvernement : l'auteur que nous citons, les porte à 365. Un plus grand nombre, connu sous le nom d'*étalons royaux*, était confié aux gardes-étalons : ils se montaient à 811. Le reste formant un total de 2,124, étaient la propriété particulière de ces mêmes gardes, et étaient désignés sous la dénomination d'*étalons approuvés*.

C'est dans ces circonstances, que la révolution à son

tour, vint, en quelque sorte, combler les effets de la destruction générale.

Lorsqu'en 1790, l'assemblée constituante supprima, par son décret du 29 janvier, le régime des haras, si déshonoré par son administration, si décrié par ses résultats, elle ne fit, en quelque sorte, qu'obéir à la voix publique; mais on peut lui reprocher de n'avoir rien *substitué* à l'édifice vermoulu qu'elle renversait; de s'en être trop fiée aux calculs de l'intérêt particulier, principe de gouvernement sage et vrai de sa nature, mais dont l'application était visiblement intempestive, par rapport aux haras; parce que l'exploitation de cette branche d'industrie exigeant de fortes dépenses, appartient presque exclusivement aux grosses fortunes, et que les propriétaires de ces grosses fortunes étaient en général, à cette époque, par crainte ou par calcul, plus ou moins éloignés de se prêter, par la mise dehors de leurs fonds, aux vues de régénération qui avaient dicté le décret de l'assemblée nationale.

L'excès du mal arriva donc de ce qui, en d'autres circonstances, eût dû opérer le plus grand bien. Les spéculations de la cupidité ignorante, firent taire de toutes parts les leçons d'un intérêt éclairé: les étalons, mutilés ou vendus aux Anglais, disparurent; bientôt la guerre et la rigueur des réquisitions comblèrent nos pertes, et introduisirent même une cause nouvelle de dégénération dans l'espèce des *chevaux*, dont les propriétaires eux-mêmes provoquaient, par d'indignes accouplemens, l'abâtardissement et la faiblesse, pour échapper à la dure nécessité de livrer leurs plus beaux élèves aux demandes, sans cesse renaissantes, des services publics.

Dans cet état de choses, on peut, malgré la grandeur de

nos pertes, espérer raisonnablement de trouver d'immenses ressources dans le sage emploi des moyens que nous offre la nature. Il est certain, en effet, que les variétés du sol et de la température de la France, y favorisent merveilleusement l'éducation de *chevaux* propres à tous les services. En général, on trouve dans celles de ses contrées, abondantes en gras pâturages, des *chevaux étoffés*, propres aux carrosses, au tirage, aux travaux de l'agriculture; des terroirs plus maigres, montueux, et où la nourriture est forte, donnent des *chevaux* précieux pour leur vigueur et leur légèreté; et dans les terrains qui tiennent le milieu, les races participent des qualités des deux autres, et sont plus particulièrement appropriées à la remonte des diverses armes de la cavalerie. On distinguait, entr'autres, comme chevaux de première qualité, les *chevaux normands*, les *limosins* et *poitevins*, et les *navarrins*. C'était principalement dans ces trois espèces, que la guerre, la chasse, les manéges, cherchaient des serviteurs non moins utiles que brillans, que leurs bonnes qualités, leur vigueur, leur légèreté, faisaient rechercher des étrangers, et sur-tout des Anglais, juges bien irrécusables en cette matière. Plusieurs autres provinces fournissaient des produits très-recommandables, sur-tout pour les autres usages. La Bretagne avait des élèves très-recherchés par les nourrisseurs normands, et des bidets presque infatigables; la Flandre Française, l'Artois, la Picardie, l'Isle-de-France, de bons *chevaux* de trait ou de travail. Les pays des environs du Rhin, tels que l'Alsace et la Lorraine, offraient aussi des élèves très-estimables pour tous les services militaires, ainsi que pour l'agriculture.

La guerre et la victoire ont encore ajouté à nos richesses ou du moins à nos ressources, en nous donnant

entr'autres la Savoie, et principalement les riches Pays-Bas autrichiens et les électorats, qui ont porté nos frontières jusqu'au Rhin. Avec tant de moyens, sur-tout avec le bienfait de la paix, pour peu que le gouvernement se prête à seconder les dispositions de la nature, il est impossible que l'élève et le commerce des *chevaux* ne rendent pas en peu d'années à la France, tous les avantages que d'abord d'anciens abus, ensuite la force des circonstances, lui ont fait perdre.

Pour avoir une idée exacte de sa situation, en cette partie, nous allons la parcourir dans ses nouvelles divisions, en commençant par ses régions septentrionales, et suivant la même latitude, de l'est à l'ouest, pour retourner de ce point, et en passant dans sa partie méridionale, à son extrémité inférieure, et correspondant à la supérieure, qui aura été notre point de départ.

A l'extrémité nord la plus orientale, sont les ci-devant Pays-Bas Autrichiens; les deux électorats de Cologne et de Trèves, les duchés de Juliers, des Deux-Ponts, de Luxembourg et pays de Liege, formant les départemens de la Meuse-Inférieure, de la Roër, de Rhin et Moselle, du Mont-Tonnerre, de la Sarre, des Forêts, de l'Ourthe, de Sambre et Meuse et des Ardennes. Tous ces départemens possèdent, en général, des races de *chevaux* bien caractérisées, utiles à l'agriculture, au commerce et à la guerre. Dans la Meuse-Inférieure, l'espèce de *chevaux* des environs de Ruremonde est estimée; dans le reste du département, elle n'est point belle, et les bons étalons y sont rares. Le nombre total en est porté de 20 à 25,000; une bonne partie est employée exclusivement à l'agriculture.

Leur éducation est très-négligée dans la Roër; on vantait cependant autrefois les réglemens du pays de Juliers, pour encourager l'amélioration des haras.

Le Mont-Tonnerre a les *chevaux* du Hunsdruck, estimés pour le service des troupes légères. Dans le ci-devant duché de Deux-Ponts, la race, auparavant commune, a été considérablement améliorée par les soins du duc Christian IV. Les restes précieux de son haras ont été transportés à Rosières, département de la Meurthe. Mais la nature salée et bourbeuse des eaux de cette contrée, fait réprouver par les gens éclairés, le placement de cet établissement. On estime, dans la Sarre, les *chevaux* de l'arrondissement de Prum, qui renferme d'excellens pâturages. Ceux des Forêts sont bien conformés, propres à remonter la cavalerie, les hussards et les dragons; on en peut dire autant de ceux de l'Ourthe, qui, dans leur petite structure, sont très-vigoureux : on y en compte 15,000. La race du département de Sambre et Meuse offre les mêmes qualités; leur sobriété et leur vigueur les rend très-convenables au service de la guerre; c'est sur-tout dans le voisinage du département des Forêts et des Ardennes, que la médiocrité de leur stature est plus sensible; ce qui confirme l'observation du citoyen Huzard, qui leur suppose, avec les *ardennois*, une origine commune. Leur nombre s'élève à 80,300. Ces derniers sont nerveux, sobres, durs au travail, propres aux troupes légères, et susceptibles d'amélioration, en les croisant, par leurs voisins, mieux conformés qu'eux.

La Belgique et la ci-devant Flandre fournissent des *chevaux* estimés pour l'agriculture, le tirage, le carosse, l'artillerie et même la cavalerie. Ceux de la Dyle sont hauts de taille, forts et robustes; cependant, on en tire pour le carrosse, du Holstein et de la Hollande, et on recherche aussi pour le même usage plusieurs races françaises, qui réussissent très-bien dans le pays. Dans l'Escaut, les gras pâturages du pays de Waës fournissent

aussi une espèce très-étoffée. En général, il y en a encore un assez grand nombre dans ce département, ainsi que dans celui de la Lys, où cependant les défenses d'exportation ont diminué le nombre des élèves. Ceux de l'arrondissement de Furnes sont remarquables par leurs formes colossales. Le département de Jemmappe possède, dans l'arrondissement de Mons, de petits *chevaux*, dits *Borrins*, employés aux travaux des campagnes, et susceptibles de donner, par des accouplemens convenables, d'excellens *chevaux* de hussards. La race des environs de Tournay est au contraire de forte structure; sa vigueur et sa souplesse la rendent propre à la remonte de la cavalerie. On compte 48,000 tant *chevaux* que poulains, dans le département du Nord.

Les départemens du Pas-de-Calais, de la Somme et de l'Oise fournissent à la culture des plaines de la Beauce et du pays Chartrain, de jeunes élèves, que les cultivateurs revendent pour le service des postes et messageries. On en compte 16 mille dans le seul département du Pas-de-Calais, dont 106 étalons.

La partie de l'ancienne Picardie, enclavée dans le département de l'Aisne, fournit les meilleurs chevaux de ce département; ils sont élevés dans les vallées de l'Oise: le reste est de médiocre qualité. Ces animaux y sont presque seuls employés au labourage : leur nombre y est porté à 55mille 957. En général, les départemens qui, avec celui-ci, forment l'arrondissement de la ci-devant Ile de France, ont des produits convenables à l'agriculture, au trait et aux charrois. Le haras établi à Doué, dans le département de Seine et Marne, par le général Harville, présente déjà des progrès sensibles. Le nombre des *chevaux* du département de la Seine est estimé, pour Paris, être de 35 mille 100. Il y a, au dépôt de Versailles, département de Seine

et Oise, 12 étalons distingués; et à celui de Rambouillet 4 jeunes *chevaux*, 1 étalon, 17 belles jumens et 12 poulains et pouliches.

Dans les départemens de la ci-devant Normandie se trouvait cette belle race de *chevaux* normands, propres aux carrosses, à la selle, aux manèges et aux troupes; mais parmi laquelle l'introduction d'étalons anglais avait multiplié, d'une manière effrayante, les *mauvaises épaules*.

Malgré l'émigration et les réquisitions, il reste encore dans le pays, de très-nombreux moyens de reproduction. Dans la Seine-Inférieure, l'élève des *bidets normands* est très-considérable.

Il y a 24 étalons dans le Calvados, au haras de Bayeux. Dans l'Orne, l'élève est encore très-nombreuse; la belle race de ce département, recherchée par les pays étrangers, sur-tout par l'Espagne et pour le service de la cavalerie, conserve encore les qualités qui lui ont assuré sa réputation.

On estime cependant que la perte, depuis la révolution, se monte aux sept huitièmes de ce que possédait le pays en 1786. Le haras du Pin a déjà donné de très-beaux produits: il possède 52 étalons en tout; on pense qu'il y a plus de 6 mille belles jumens poulinières, réparties sur les divers points des cinq départemens de l'Eure, de la Seine-Inférieure, du Calvados, de l'Orne et de la Manche. Les plaines d'Eure et Loir, dans lesquelles s'enclave partie de l'ancien Perche et de l'Orléanais, tirent, comme on l'a vu plus haut, beaucoup d'élèves du Calaisis, Vimeux et Picardie; on y distingue aussi la race des *chevaux* dits *percherons*, propres au service des postes et messageries. Le Loir et Cher, pris dans le ci-devant Orléanais, fait beaucoup d'élèves, et cette branche d'industrie y devient considérable.

Les *chevaux* de la Sarthe sont d'une taille moyenne, et principalement propres au trait et au labour : on élève leur nombre total à 88 mille 779, dont [illegible]3 entiers, 12 mille 314 jumens, 3 mille 6 poulains, le reste hongres. Ceux de la Mayenne forment la même race, et offrent les mêmes caractères : on y distingue spécialement ceux élevés aux environs de Craon et le long de la Sarthe, comme excellens et susceptibles de servir à la cavalerie légère.

Les départemens d'Ille et Vilaine, Côtes du Nord, Finistère, Morbihan, et Loire-Inférieure enclavent l'arrondissement de la ci-devant Bretagne, et sont, après la Normandie, une des contrées les plus propres à la reproduction des chevaux. C'est dans les meilleurs cantons que se trouve la belle race bretonne. Les contrées des Landes en nourrissent une espèce inférieure et quatre fois plus nombreuse.

Le Morbihan a de *doubles bidets*, dont le service des postes peut tirer le plus grand parti. En général, le *cheval* breton, inférieur au normand, pour la beauté, est plus capable de résister aux grands travaux.

Dans le département de Mayenne et Loire, se conserve toujours la race estimable de l'ancien Anjou : le haras d'Angers possède 12 beaux étalons.

Il y a dans la Vendée, faisant partie du ci-devant Poitou, des *chevaux* indigènes, de peu de tournure, mais sains et robustes. Plusieurs haras particuliers y élevaient des *chevaux* fins très recherchés, la guerre a détruit ces utiles établissemens, et la race a presque disparu. Le pays conserve encore des rejetons propres à la reproduction; mais il a besoin d'étalons choisis; l'introduction qu'on y tenta avant la révolution, d'étalons normands, et sur-tout anglais, ne réussit nullement : elle donna des produits plus élégans, mais beaucoup plus faibles que la race indigène. Pour

empêcher sa disparition absolue, ou la dégénération qui suivrait infailliblement des alliances consanguines avec les *chevaux* du pays, il est à désirer que le gouvernement y introduise des étalons de choix et tirés des contrées plus méridionales. La race de ceux dits du *Marais*, est belle et richement étoffée : ceux de Saint-Gervais sur-tout étaient recherchés pour les attelages. La nature du sol les rendait sujets aux maladies des pieds et des jambes ; mais ces vices acquis et non naturels disparaissaient aisément par quelque mois d'un régime au sec.

Les observations précédentes s'appliquent également au département des Deux-Sèvres, où se retrouve la même race poitevine. Ce département se plaint de la chute de son commerce, en cette partie, depuis quelques années; elle est l'effet de la dégénération qui a affecté les jumens poitevines. Un grand nombre de celles de ce département et de celui de la Vienne, servaient à la reproduction des mulets; mais l'Espagne se plaint de n'en plus voir sortir les belles mules si recherchées jusqu'ici par ce royaume. Le nombre des *chevaux* y est évalué à 18 mille 262, dont 78 étalons.

Les *chevaux* d'Indre et Loire et du Cher (ancienne Tourraine et Berri) sont propres au trait et à l'artillerie, sur-tout ceux du Cher, où l'élève est assez nombreuse. Du côté de Châteauneuf, l'espèce est fort bonne : mais elle dégénère, par suite des accouplemens mal dirigés ; il y a au reste, deux haras, formés, l'un à Verneuil, par le citoyen Danton; l'autre à Valenay, par le général Augier, dont on peut attendre des moyens d'amélioration.

Dans l'Allier et la Nièvre se trouve une excellente race, propre au trait et à tous les services des armées, vigoureuse, robuste et peu difficile à nourrir. Celle de la ci-de-

vant Bourgogne, aujourd'hui Saône et Loire, Côte-d'Or, et Yonne, présente à peu près les mêmes qualités, et l'aptitude aux mêmes services. On fait remonter aux guerres de *Louis XIV*, l'abâtardissement de celle de la ci-devant Champagne, aujourd'hui Aube, Marne et Haute-Marne, par l'effet des réquisitions, que les cultivateurs cherchèrent à éviter, en se donnant des productions de la plus chétive espèce. Les mêmes causes font encore sentir aujourd'hui, dans ces départemens, les mêmes résultats. On ne compte pas plus de 12 mille *chevaux* en état de servir, dans le département de l'Aube, le reste est d'une difformité révoltante. Dans la Marne ils font le service de la culture des terres : un seul y suffit pour le labour des terres à craie.

Les causes de dépopulation, dont nous venons de parler, ont affecté aussi, autrefois comme de nos jours, le pays Lorrain, formant les départemens de la Meuse, Moselle, Meurthe et Vosges. Les *chevaux* de la Meuse sont assez forts; ils seraient propres à la cavalerie et à l'artillerie; mais il y en a si peu, que la culture les emploie presque tous. Dans le département de la Moselle, il y a encore des jumens susceptibles d'améliorer la race, si on leur donnait des étalons bien choisis: en général, l'espèce est extrêmement réduite, et l'on s'y plaint des ravages qu'elle cause, par l'usage de la vaine pâture. On retrouve encore dans ceux de la Meurthe les caractères d'amélioration qu'imprima à cette race, sous les ducs de Lorraine, le mélange des *chevaux* turcs. On leur accorde de la docilité, du courage, et beaucoup de vigueur. Le nombre total est porté à 20 mille *jumens* et 16 mille *chevaux*. Le haras de Rosières, près de Nancy, consiste en 50 *chevaux*, 50 *jumens*, et 60 *poulains*.

Nous avons dit plus haut que la mauvaise nature des

eaux de cet endroit faisait désirer que cet établissement changeât de lieu.

On cite déjà avec éloge le haras formé par le citoyen Saincère, à Vaucouleurs. Aux causes de dégénération précédentes, se joignit, pour le département des Vosges, une épizootie qui, en 1740, épuisa le pays. La race y est restée petite et rabougrie; on en porte le nombre à 12 mille 245.

La race Alsacienne est belle et propre à la culture, à la cavalerie et à l'artillerie. Les produits sont sur-tout très-beaux dans les cantons d'Auberhausbergen, Walfs, Kirch et Estein (département du Bas-Rhin); on y en compte 51 mille 803, dont 1 mille 140 étalons.

Les *chevaux* franc-com tois, distribués aujourd'hui sur l'étendue des trois départemens de la Haute-Saône, du Doubs et du Jura, sont propres à la remonte de la cavalerie et des dragons ainsi que des équipages d'artillerie, indépendamment des produits qu'ils donnent au commerce et à l'agriculture. D'excellens pâturages, sur-tout dans la Haute-Saône, où le voisinage des montagnes donne à la nourriture, une qualité extrêmement fine, semblent destiner cette contrée à l'*élève* des *chevaux*, et appeler l'attention des habitans vers ce genre d'industrie; malgré ces avantages, le nombre de ces animaux n'y est que de 8 mille 489, et peut-être faudrait-il que le gouvernement aidât à la nature, et sollicitât l'intérêt personnel des cultivateurs, par quelques secours et encouragemens; dans le Jura, ils occasionnent des pertes de récoltes par l'usage de la vaine pâture.

Dans le Léman, ils sont encore assez nombreux. La race en est propre à l'artillerie. L'exportation à l'étranger était autrefois une branche considérable du commerce de Genève; sa prohibition paraît causer une perte sensible; elle est évaluée, en y comprenant le produit des mulets,

à 15 millions. Les *chevaux* savoyards sont généralement petits ; la nature du sol est cependant très-favorable à leur amélioration. Le département du Mont-Blanc désirerait voir se former deux haras, dans les vallées de Rochette et d'Altens, près de Chambéry : ce pays ne compte, en tout, que 4 mille 500 chevaux.

Dans l'Ain, ils font une partie assez considérable du commerce de ce département, et leur dépouille contribue à entretenir les tanneries de Nantua.

Dans le département du Rhône, l'espèce est médiocre et peu nombreuse. Les montagnes du Forez, aujourd'hui la Loire, en avaient vu s'améliorer la race qui donnait des produits propres à la cavalerie. Dans l'ancienne Auvergne, formant les départemens du Puy-de-Dôme, du Cantal, et partie de celui de la Haute-Loire, le nombre des *chevaux* est aujourd'hui très-peu considérable. Il y avait autrefois quelques haras, dans l'élection de Brioude, enclavée dans le dernier département. La belle race de ces pays se confondait, pour les qualités, avec la race dite *limousine*, si distinguée pour sa beauté, son courage et sa vigueur. Cette race supérieure n'était formée qu'à 6 ou 7 ans, mais durait jusques à 25 et 30, était très-recherchée par les étrangers et pour le service des officiers : presque détruite aujourd'hui, il n'en existe plus que quelques précieux rejetons disséminés dans les départemens de la Creuse, de la Corrèze et de la Haute-Vienne. Les haras, dans la Creuse, sont absolument négligés. Celui de Pompadour, dans la Corrèze, est dirigé par le citoyen Thiroux : il comptait, en l'an 10, 19 étalons, dont 4 andalous, donnés par le premier Consul, 5 chevaux et 5 jumens arabes, venus d'Egypte, et 13, tant jumens que poulains. Le citoyen Maillard entretient aussi, à Limoges (Haute-Vienne), quelques jumens de choix.

La race qni se trouve dans l'Aveyron et le Lot, participe à quelques-unes des qualités de la *limousine*, et de la *navarrine :* elle donne des produits propres à la remonte des troupes légères. L'Aveyron réclame des étalons pour se régénérer : il ne compte que 6 mille 621 chevaux.

Il se fait très-peu d'élèves dans la Dordogne, formée du ci-devant Périgord; le sol y favorise cependant la propagation de la belle race *limousine.*

Celle qui se trouve dans la Charente, et la Charente-Inférieure, se confond volontiers avec la race *poitevine :* elle peut donner des élèves propres à tous les services.

Dans la Gironde, les *chevaux* sont peu multipliés, et leur régénération a besoin de secours et d'encouragemens. Ceux des Landes sont petits, mais susceptibles de s'améliorer. Dans le Lot-et-Garonne, on trouve encore des jumens qui mériteraient de bons étalons. Ceux du Gers, très-petits, mais pleins de feu et de vigueur, commencent à montrer l'empreinte de la race espagnole; faute de chevaux, les jumens y sont livrés à des baudets : le nombre total est de 14 mille 628. — Les *chevaux* montagnards du *Cordouan,* dont les pieds sont excellens et la vigueur infatigable, seraient très-propres à réparer cette espèce, qui donnerait de précieux produits pour les troupes légères.

La race *navarrine* s'étend dans les départemens que nous venons de citer, et spécialement dans ceux des Pyrénées, Basses, Hautes et Orientales, et dans celui de l'Arriége. Cette espèce, remarquable par sa finesse, sa noblesse et sa vivacité, était aussi propre à la guerre qu'aux manéges. La nature du sol y contribue merveilleusement à entretenir les bonnes qualités qu'elle tient de son origine espagnole. Les produits y sont considérablement dégénérés, et le commerce qui s'en faisait, absolument tombé. L'exportation annuelle était de 20 mille 4à 500 élèves. Sous

les

les rapports du commerce et du service militaire, la restauration de cette race généreuse sollicite toute l'attention du gouvernement.

Les *chevaux* du département de l'Aude, robustes et infatigables comme les navarrins, sont plus mal conformés. Le défaut de bons étalons y entretient ce vice. Ceux du Tarn présentent les mêmes résultats.

On en peut dire à peu près autant de l'espèce qui se trouve dans le département de la Lozère; la vitesse de sa marche empêche de l'y employer à la culture des terres; les habitans ne s'y occupent point de faire des élèves. Par les mêmes causes, ceux de l'Ardèche sont encore plus chétifs.

Ceux du ci-devant Dauphiné, formant aujourd'hui les départemens de la Drôme, de l'Isère et des Hautes-Alpes, sont très-bons pour le service de la cavalerie légère. La Drôme en tire quelques-uns de l'Ardèche et de la Haute-Loire. Les jumens de l'Isère sont employées à procréer des mulets; genre d'industrie et de commerce qui, dans les Hautes-Alpes, fait disparaître aussi *l'élève* des chevaux. Ce département ne possède que 1 mille 868 jumens.

Les *chevaux* provençaux présentent deux variétés assez remarquables: l'île de la Camargue, département des Bouches-du-Rhône, en nourrit une espèce qui vit et se reproduit dans un état de liberté presque sauvage. Ces animaux sont vifs et vigoureux, et susceptibles d'amélioration; en général, tous ceux du département sont légers à la course. Dans les Basses-Alpes, ils sont tous de couleur blanche, et quelques communes le long de la Durance, ont vainement essayé, en formant des haras d'étalons noirs, d'altérer l'autre couleur, qui s'est constamment reproduite dans les poulains provenans de leur accouplement.

La race des *chevaux* corses paraît tirer son origine de celle des sardes. Elle est petite, mais ses jambes sont ex-

cellentes. Il y a, dans le département de Liamone, une espèce de plus belle proportion; elle est d'ailleurs peu nombreuse.

Le nombre total des *chevaux* actuellement existans en France, sans y comprendre les élèves, est porté à 1 million 835 mille 100;

SAVOIR:

Pour les travaux de la culture, ...	1,500,000
Dans Paris, ...	35,100
Dans les autres villes, et pour le roulage, ..	200,000
Attachés, au premier vendémiaire an X, aux différentes armes et services des armées, ...	100,000
TOTAL.................	1,835,100

La réunion à la République des six départemens formés du Piémont, ne paraît pas avoir augmenté d'une manière sensible cette espèce de richesse. La race de ce pays se retrouve dans les *chevaux* du Mont-Blanc. Les départemens de la Stura et du Pô paraissent en posséder le plus grand nombre. *L'élève* est favorisée par beaucoup de riches pâturages; et le canton de Suze paraît faire un assez grand commerce de mulets.

On voit par cet aperçu de notre situation, que nous pouvons encore espérer de voir reparaître les belles races de chevaux propres au sol français, et se multiplier l'espèce, en général, au point de suffire à tous nos besoins. Mais pour arriver à ce résultat, il faut, avant tout, du zèle, de la patience et du temps; il faut que le gouvernement distribue les secours, et sur-tout les lumières; il faut que les particuliers soient appelés, par la conviction et la conscience de leur intérêt, à seconder les intentions de la nature et les dispositions de l'autorité.

Il nous semble qu'on peut consulter utilement, sur cet objet, les Ouvrages des citoyens *Huzard* et *Lafont-Pouloti*. Leurs écrits touchent de plus près à l'époque du moment, et par conséquent leurs vues et leurs observations sont plus appropriées à nos besoins, et aux moyens d'y pourvoir.

En général, quelques établissemens publics, destinés aux grandes expériences et à la procréation d'étalons et de cavales, en quelque sorte prototypes; la dissémination, dans presque tous les départemens, de chevaux propres à en croiser et améliorer la race; des primes d'encouragement, dans les foires et les campagnes, pour les nourrisseurs et les marchands qui produiroient les plus beaux élèves; des courses et des exercices analogues à tous les services que l'on attend de l'espèce du cheval, terminés par des distributions de prix; des instructions faciles et populaires, sur les meilleurs modes de reproduction, sur les soins à apporter dans l'appareillement et le rapprochement des qualités des individus, pour que leurs productions en soient plus suivies et améliorées; sur l'éloignement des alliances consanguines, sur le croisement des races de la même latitude, ou de celles du nord avec celles du midi; sur les inconvéniens, démontrés par l'expérience, de la théorie contraire, qui veut qu'on croise également celle du midi avec des étalons tirés du nord; enfin, sur l'abus, entretenu par une cupidité mal éclairée, de faire saillir les jumens, neuf jours après qu'elles ont mis bas : tels sont les principaux secours que demande notre situation. Les bornes de cet article nous forcent de renvoyer, pour les détails, aux auteurs que nous nous sommes fait un devoir de citer.

Parmi tous les genres d'utilité que l'on retire du cheval, on peut remarquer que son fumier fournit un engrais de

première qualité pour l'agriculture et le jardinage; un cheval ordinaire donne par an de quoi fumer un hectare. Sa chair, dans un extrême besoin, peut être mangée; mais ce n'est guères que dans les villes assiégées et manquant de vivres, qu'on se résout à se priver, pour cet usage, d'un serviteur si nécessaire, si exclusivement réservé à d'autres besoins.

Sa dépouille n'est pas d'une très-grande valeur; les cuirs que l'on prépare avec sa peau sont sujets à devenir secs : on en fait des harnois et le cuir de roussi. Ses crins sont d'un usage assez étendu; on les emploie à faire des tamis, des sommiers de lits, des fauteuils et des cordes; ils servent aussi à faire des archets; ils ornent le sommet des casques. Son poil, mêlé avec celui de bœuf, forme la bourre; sa corne est employée à faire des peignes et quelques autres ouvrages de ce genre.

Mulets et Anes.

Les divers travaux de la culture, les transports à dos ou au tirage emploient, après les chevaux, avec beaucoup d'avantage, les ânes ainsi que les mulets, qui sont le produit de l'union des deux premières espèces. Il n'est guères de départemens où les ânes ne soient plus ou moins multipliés, et beaucoup de gens se livrent encore, ou du moins se livraient autrefois, avec un grand avantage, à l'*élève* des mulets : cette branche d'industrie était très-lucrative et très-précieuse. Les mulets servaient d'ordinaire, jusqu'à 4 à 5 ans, aux travaux domestiques, et se vendaient de 1,000 à 1,200 francs, après en avoir coûté jeunes 4 à 500.

Les plus recommandables élèves en ce genre, se faisaient dans les anciennes provinces du Poitou, de l'Auvergne, du Limousin et du Périgord, et ensuite sur toute la latitude méridionale inférieure. Les plus recherchés

étaient ceux du Haut-Poitou, enclavé aujourd'hui dans les départemens de la Vienne et des Deux Sèvres. C'était aussi dans cette partie que se trouvaient les ânes vantés du Mirebalais, et tombés aujourd'hui bien au-dessous de leur réputation.

En général, les mulets faisaient, et font encore, mieux que le cheval, le service des pays de montagnes; ils étaient recherchés, particulièrement par les fariniers, par les Italiens et les Espagnols, qui mettent du luxe à posséder des attelages de superbes mules; il en passait une grande quantité en Turquie, dans les états Barbaresques, et dans les Colonies, où ils étaient préférés aux chevaux pour les travaux, parce qu'ils s'accoutumaient mieux et résistaient plus long-temps qu'eux à la chaleur. En Europe, leur sobriété, leur vigueur, la sûreté de leurs jambes, leur font aussi souvent, sur-tout dans les montagnes, comme nous le disions tout-à-l'heure, accorder cette préférence. Le rétablissement du calme et du travail, dans les Colonies, peut seul et efficacement raviver encore chez nous, cette branche de commerce et d'exportation.

On se plaint, dans le département de l'Ourthe, de ce que la propagation et l'usage des ânes ne sont point assez multipliés; leur service serait très-utile dans ce pays coupé, où les femmes font le pénible métier de transporter, sur leur dos, les légumes et autres denrées que les environs de Liége fournissent abondamment aux villes voisines, telles que Maëstricht, Spa, Aix-la-Chapelle, etc.

Dans le département voisin, celui de Sambre et Meuse, on ne compte que 230 de ces animaux; ils sont, de plus, de chétive structure.

Plus nombreux dans la Belgique, sur-tout aux environs de Bruxelles (Dyle), ils ne sont pas plus richement conformés que leurs voisins. Cette race ne serait pas dif-

ficile à améliorer. Le département du Nord possède 4 mille 256 tant ânes que mulets.

Le département de l'Aisne élève une grande quantité des premiers ; ils servent principalement, dans les arrondissemens de Soissons, Château-Thierry, Laon, Vervins et Saint-Quentin, aux transports, sur-tout à celui du blé. Leur nombre est de 13 mille 665. Les mulets y sont dans une bien moindre proportion ; l'espèce en est petite et employée aux mêmes usages : on n'en compte que 1 mille 882.

On trouve à l'établissement de Rambouillet, département de Seine et Oise, un des beaux ânes de Toscane, envoyés, par le grand-duc, au directoire exécutif, et un mulet sorti de cet étalon.

Les départemens du nord-ouest paraissent s'occuper peu de cette *élève;* les ânes ne sont pas rares dans celui de Loir et Cher; celui de la Sarthe compte à peine 300 mulets. Il faut passer la Loire pour retrouver des traces de cette industrie. Les Deux-Sèvres et la Vienne, enclavant l'arrondissement du Haut-Poitou, s'y livrent encore avec activité. Dans le premier, le canton de Melle possède 21 haras d'ânes-étalons; celui de Niort 30; Parthenay 13, et Thouars 6. Dans la Vienne, les élèves les plus nombreux se font dans les cantons de Sauxay, Lusignan, Couhé et Mirebalais; les ânes de cette dernière contrée sont aujourd'hui petits et dégénérés.

Ces ânes-étalons servent plus de 6 mille jumens poulinières, et leurs produits entrent dans le commerce, tant intérieur qu'extérieur, que nous avons indiqué au commencement de cet article.

C'est encore dans ces départemens que se trouve une race d'*ânes* de la plus haute espèce. Leur taille ordinaire est de 1 mètre 40 à 50 centimètres (4 pieds 3 à 6 pouc.), et on en trouve de 1 mètre 67 centimètres (5 pieds.) Ils sont connus dans le pays sous le nom d'*animaux;* on les

appelle aussi *bourriquets* et *baudets*. Ils sont très-étoffés; leurs jambes sont presque aussi fortes que celles des chevaux de carrosse, leur poil est long de 16 à 17 centimètres (6 pouces), la dimension de leurs cornes est double de celle-ci. Ils passent pour très-vicieux et féroces, sont attachés avec des chaînes de fer, peuvent servir jusqu'à cent jumens, dans le temps de la monte, durent plus de vingt ans, et finissent de vieillesse. Les plus estimés sont ceux dont le poil est très-noir. Cette race est beaucoup diminuée; il serait très-utile d'en ranimer la propagation pour relever l'espèce et le commerce des mulets; il faudrait aussi que des gens éclairés fussent chargés de constater, par l'expérience, si leurs vices et leur caractère indisciplinable sont tellement inhérens à leur nature et à la conservation de leur force physique, qu'une éducation éclairée et soignée ne puisse les amener, sans altérer les qualités qui les rendent précieux, à l'état ordinaire de domesticité.

C'est dans le Cantal, que s'élèvent les mulets connus et recherchés sous le nom de *Mulets d'Auvergne*. La Corrèze a deux des *ânes-étalons*, venus d'Italie. L'Aveyron n'a qu'une race d'*ânes* très-chétive : leur nombre est de 3 mille 350. Dans le Gers, on se livre avec ardeur à l'élève des mulets, parce qu'à six mois, ils sont vendus aussi cher que des chevaux de trois ans. Les Espagnols en tirent une grande quantité : les mêmes raisons multiplient cette industrie le long des Pyrénées; cependant le département des Basses-Pyrénées, où ce commerce est plus considérable, ne nourrit que 152 *ânes*. Ces produits sont, d'ailleurs, inférieurs à ceux du Poitou et de l'Auvergne.

Le Tarn suit cette même exploitation avec beaucoup de succès, bien que les élèves indigènes y dégénèrent constamment; mais les cultivateurs achètent au dehors, principalement dans les départemens du ci-devant Poitou et de l'Auvergne, des mules et mulets jusqu'à l'âge de trois ans.

puis les font travailler jusqu'à cinq et six, et les revendent alors avec beaucoup de bénéfice. Les foires de Puylaurens, Acq, Toulza, Granchet et Alby, sont les principaux points et débouchés de ce commerce.

Dans la Lozère, on suit cette industrie par les mêmes procédés, et avec les mêmes résultats.

Les mulets de la Haute-Loire présentent une bonne espèce, robuste et propre à la fatigue; il s'y fait beaucoup d'élèves. Il s'en fait aussi dans l'Ardèche; mais les habitans n'y apportent pas plus de soin qu'à leurs chevaux, et obtiennent, par conséquent, des produits aussi chétifs et aussi dégénérés.

Les *ânes* sont très-multipliés dans le département du Rhône; l'espèce en est belle, et pourrait offrir à l'Ardèche, qui touche à ce département, des moyens d'améliorer ses élèves. On pourrait en dire autant du département de l'Youne, où les *ânes*, quoique très-mulpliés pour l'exploitation des terres, et sur-tout des vignes, sont cependant très-négligés. Ces mêmes animaux suffisent au labour des terres craieuses de la ci-devant Champagne. On en compte 1 mille 152 dans le département de la Meuse.

Il en existait une fort belle race dans la ci-devant Franche-Comté, formant les départemens de la Haute-Saône, du Doubs et du Jura : ils étaient communément hauts de 1 mètre 34 centimètres (4 pieds.) Elle est presque toute détruite, et il ne paraît pas que l'on s'occupe de sa reproduction.

Dans la Haute-Saône, particulièrement, où il y en a à peine 600, et presque pas de mulets, l'élève en est absolument abandonnée.

Ces derniers animaux sont beaucoup plus multipliés dans le Léman, et y ont toujours fait une branche d'exportation importante; c'est sur-tout dans les arrondissemens de Thonon et de Bonneville, qu'on en élève le plus,

L'espèce du Mont-Blanc est petite, mais très utile pour les transports ; elle forme une branche de commerce assez étendue avec le Piémont.

Les *ânes* de la Drôme sont petits, et servent avec les mulets à la culture des terres. En général, la race de ces animaux, élevée dans les départemens du ci-devant Dauphiné, quoique de petite taille, est bonne, et pourrait facilement se régénérer, en la croisant avec des *ânes* du Piémont et d'Italie. L'Isère élève, de même que la Drôme, un très-grand nombre de mulets ; ils sont plus nombreux encore dans les Hautes-Alpes, où leur sobriété, leur vigueur et leur solidité les rendent exclusivement propres à parcourir, en traînant ou en portant, les chemins escarpés et dangereux de ce sol montueux. On fait les plus beaux élèves en ce genre dans les vallées limitrophes du Piémont, dans le Champsant et la vallée du Queiras ; mais le plus grand nombre des élèves est acheté à l'ouest de la France et revendu, avec avantage, après avoir servi deux ou trois ans. Cette méthode fait que ces animaux, si utiles dans cette contrée, n'y sont pas en proportion avec les besoins, ni avec les facultés d'un grand nombre d'habitans, sur-tout de la classe la moins aisée ; il serait cependant facile d'en avoir d'indigènes, puisque les *ânes* sont nombreux, bons, et comme nous l'avons dit plus haut, très-susceptibles d'amélioration ; d'ailleurs, en les régénérant, ils suppléeraient en beaucoup de cas, les mulets eux-mêmes. Le nombre de ces *ânes* est pour tout le département de 4 mille 808.

Les départemens de la ci-devant Provence ont aussi, autrefois, nourri des *ânes* et des mulets très-estimés ; ils en achètent aujourd'hui plus qu'ils n'en élèvent.

Il résulte de ce tableau succinct, qu'il y a peu de contrées de la France où il ne se trouve et ne s'élève des *ânes* et des mulets ; que pour plusieurs services, et dans plusieurs contrées, ces derniers sont indispensablement pré-

férables aux chevaux, qu'ils forment d'ailleurs une branche d'exportation très-considérable; que par conséquent il est peut-être à propos que le gouvernement répande quelques soins, quelques encouragemens, quelques lumières sur l'éducation, l'élève et la propagation des *ânes*, beaucoup trop méconnus, trop méprisés, et par conséquent trop négligés. Parmi leurs produits, on peut compter d'abord le lait d'*ânesse*, utilement employé par la médecine, dans les maladies de poitrine. Leur peau sert à faire des cribles, des tambours, de bons souliers, de gros parchemins pour tablettes de poche. On assure qu'on peut même la maroquiner; il s'en vend, depuis quelques années, pour les maladies de poitrine, une préparation qui vient de la Chine. Les anciens faisaient des flûtes de ses os; il ne paraît pas qu'on tire aujourd'hui rien de remarquable de cette partie de sa dépouille.

Bœufs et Vaches.

Les troupeaux, et leurs produits divers, forment une des plus fortes branches de l'économie champêtre : ils se divisent en gros et menu bétail, ou bêtes à cornes et bêtes à laine. Par la première dénomination, on entend communément les bœufs, les vaches et les veaux; par la seconde, les moutons, béliers, chèvres, etc. Les bœufs présentent encore deux sous-divisions; en effet, les uns sont occupés au travail, les autres destinés à la boucherie et mis à l'engrais. Les vaches passent à cette même destination, quand elles ont suffisamment servi à la reproduction de l'espèce. Le gros bétail est répandu en général sur toute la surface de la France; sa *nourriture* est un objet de spéculation et de commerce pour ceux de ses départemens riches en prairies et en gras pâturages. Dans plusieurs autres, les bœufs sont employés de préférence aux chevaux pour le labour des terres; la lenteur de leur marche et la force de leurs

muscles les rendent très propres à ce travail. L'importance de cette richesse territoriale demande que nous examinions, avec quelque détail, sa situation dans les divers départemens.

Les fertiles contrées du nord-est sont couvertes de ces troupeaux. La Meuse-Inférieure envoie annuellement 10 à 12 mille bêtes aux marchés de l'intérieur, et le pays en nourrit aux environs de 100 mille. La Roër fait aussi beaucoup d'engrais et tire une partie de ses jeunes élèves de l'étranger; ses bœufs, engraissés, sont achetés pour les départemens voisins. Les environs de Nempen fournissent un beurre très-bon, et qui se garde long temps. L'élève des bestiaux diminue dans le Mont-Tonnerre, parce que sa plus forte exportation était à l'étranger; sa prohibition retire, pour cette partie, à ce département, un produit de près d'un million.

La Sarre et les Forêts cultivent ces troupeaux avec un grand succès; les bœufs de l'Ourthe sont petits, mais robustes. on n'y en compte que 10 mille; le pays en tire de la Roër. La race du département de Sambre et Meuse paraît la même. Ses riches pâturages sembleraient en appeler l'amélioration; mais les habitans préfèrent de vendre leurs bœufs maigres aux brasseurs de la Dyle, de qui ils les rachètent quand ils sont engraissés: on en compte 46 mille 700 dans ce département. Ses vaches fournissent un beurre excellent. Les veaux sont vendus très-jeunes; malgré cela, il s'y préparait annuellement 44 mille cuirs de ces animaux : ce nombre est diminué d'un quart, reste à 33 mille; ce qui suppose toujours une *nourriture*, en vaches, très-florissante.

Les plaines fécondes de la Belgique ne présentent pas une moins belle situation. Les produits du département des Deux-Nèthes ont atteint, en ce genre, le plus haut degré de perfection, et il n'y a plus qu'à conserver. Ses

beurres et ses fromages y sont un objet de commerce très-lucratif. Dans plusieurs cantons de la Dyle, les bœufs deviennent très-gros : on les y emploie volontiers aux charrois. Les vaches sont de la plus magnifique espèce, et leur lait donne des beurres et des fromages de très-bonne qualité; les beurres d'Anderlecht et de la Campine, sont, entr'autres, renommés.

L'Escaut est moins riche que les départemens qui l'avoisinent; la Lys, en récompense, possède, à Furnes, le plus nombreux marché de bêtes à cornes qui soit dans toute la Belgique; ses beurres sont très-recherchés : celui des environs de Dixmude est de la première qualité. Le nombre des bêtes à cornes du département du Nord se monte à 133 mille 883. Malgré le voisinage et la similitude de température et de sol, l'espèce, dans le Pas-de-Calais, est sensiblement inférieure à celle des départemens que nous venons de parcourir; l'élève y est cependant assez nombreuse; le Boulonnais, qui n'est que la 8e. partie de ce département, nourrit seul plus de 37 mille bêtes.

Malgré que les consommations des armées aient considérablement diminué leur nombre dans le département de l'Aisne, on en compte encore 70 mille 5 à 600; mais l'espèce en est dégénérée, et aurait besoin d'amélioration. C'est dans le département de Seine et Marne que se fait le fromage estimé et connu sous le nom de *fromage de Brie*. On a remarqué que les vaches nées et élevées dans le pays, donnent un quart de plus de lait que celles qui y ont été transplantées. Le département de la Seine est plus renommé par son immense consommation en bêtes à cornes, que pour leur production. Cette consommation est portée annuellement, pour Paris, à 193 mille 271 bêtes, dont 75 mille bœufs; 15 mille vaches et 103 mille 271 veaux. Le poids de chacun de ces animaux évalué pour les bœufs

à 350 kilogrammes; pour les vaches, à 250; et pour les veaux, à 60, donne un total de 36 millions 155 mille 310 kilogrammes, ou 72 millions 310 mille 620 livres de viande. Les marchés de Sceaux et de Poissy, où les bêtes sont amenées de divers départemens, sont les principaux points de cet immense approvisionnement.

L'établissement de Rambouillet, département de Seine et Oise, possède, dans la vacherie sans cornes, 19 individus; 16 dans la vacherie italienne ; et 11 dans la vacherie mêlée, y compris les produits qui en sont sortis : toutes ces bêtes sont de choix.

L'éducation des bestiaux fait une partie essentielle et considérable de la richesse des départemens formés de la ci-devant Normandie, et cette partie de l'art agricole y est suivie avec autant d'intelligence que de succès, par ses industrieux habitans. Dans celles de leurs contrées les plus riches en pâturages, ils font marcher de front, et avec les mêmes soins, l'élève des chevaux et des bœufs. On sait que les bêtes à cornes ne consomment pas toute l'herbe d'un pâturage, qu'il en est que les bœufs refusent, et qu'il faut un cheval pour consommer le *refus* de dix bœufs.

Le département de la Seine-Inférieure, moins riche peut-être en herbages que l'Orne, le Calvados et la Manche, et nourrissant des vaches d'une assez petite taille, doit néanmoins à l'intelligence de ses cultivateurs, des produits très-estimés. Le beurre de Bray et sur-tout celui de Gournay, n'est guère moins renommé que celui d'Isigny. Le marché de Gournay fournit à la plus forte partie de l'approvisionnement de Paris, et il s'y fait, chaque jour de marché, un mouvement de 300 mille francs en denrées. Les vallées de Neufchâtel donnent un fromage très-délicat: le plus recherché est celui dont la forme est cylindrique et allongée, et appelée communément *bondes de Neuchâtel.*

Le Calvados nourrit une très-grande quantité de bœufs : la consommation de Paris en enlève la plus grande partie. Les nourrisseurs de ce département sont parvenus à rehausser la race de leurs bêtes, en introduisant depuis 20 ans, dans le pays, des taureaux hollandais. Leur accouplement avec les vaches indigènes de taille médiocre a donné des produits gigantesques et pesant jusqu'à 700 kilogrammes (1,400 livres); ce qui prouve l'influence du choix et de la qualité des *étalons*, sur l'amélioration des races. C'est dans le Calvados que se fait le beurre d'Isigny.

L'Orne a aussi des bêtes d'une très-belle espèce, excepté dans l'arondissement de Domfront, où la race est beaucoup plus petite ; ce qu'on attribue à la nature du sol : les pâturages des environs d'Alençon fournissent eux seuls 2 mille bœufs par an, pour Paris. On distingue aussi dans la Manche, ceux qu'élève le canton de Carentan.

Laissant de côté plusieurs départemens à blés, on retrouve dans celui de Loir et Cher, des bestiaux très-nombreux. On y a formé un troupeau de vaches suisses, tenu avec beaucoup de soin, et qui donne de belles espérances. La boucherie de Vendôme fournit aux tanneries, chaque année, 380 bœufs, 800 vaches et 2 mille veaux. La Sarthe présente l'espèce de bœufs, dits *manceaux*, remarquable par son extrême douceur ; aussi sont-ils élevés avec une attention toute particulière; ils font preuve dans la question de la puissance de l'éducation ; leur suif est abondant, leur cuir passable, quoique leur taille soit médiocre ; le poids des plus forts ne passe pas 400 kilogrammes (800 l.). Le même département a des tanneries très-actives; elles fabriquent 160 mille peaux, y compris celles des moutons, chèvres et chevaux.

Le département de la Mayenne fournit beaucoup d'é-

lèves ; c'est la principale exploitation du pays ; ils sont revendus ensuite, pour l'engrais, aux nourrisseurs Normands.

Dans les départemens de la ci-devant Bretagne, il y a dans le gros bétail comme dans les chevaux, deux races distinctes ; la plus belle se rencontre dans les départemens d'Ille-et-Vilaine et de la Loire-Inférieure. Les beurres du premier sont de la meilleure qualité ; le petit canton de la Prévalais en fournit d'excellent ; la plupart de ceux du département passent ensuite sous le même nom. Les peaux de veau corroyées à Rennes, Fougères et Vitré, sont d'une finesse supérieure, qui les rend propres à être maroquinées : elles étaient très-recherchées à cet effet, par le commerce de Marseille. Les bœufs de la Loire-Inférieure fournissent beaucoup de viande, et d'un goût excellent, ainsi que beaucoup de suif.

L'espèce du Finistère est très-petite ; son poids est entre 200 et 250 kilogrammes (depuis 4 jusqu'à 500 livres). Les bœufs y travaillent beaucoup ; en général ils sont consommés par la Basse-Bretagne, quelques-uns cependant sont achetés par les nourrisseurs Normands.

Les bestiaux des départemens de l'ancien Poitou ont éprouvé, par la guerre, une grande dépopulation ; on porte à 1 million 100 mille le nombre de ceux qui y ont péri. La Vendée et les Deux-Sèvres font plus d'élèves que la Vienne, qui tire les siens des départemens voisins pour les revendre aux Normands ; mais cette industrie y est si peu suivie que les produits sont comptés pour rien dans le pays.

L'espèce est très-appauvrie, en nombre aussi bien qu'en qualité, dans le département d'Indre-et-Loire ; le peu de soin dans le choix des taureaux paraît être la principale cause de cette décadence, qui a entraîné avec elle la chute

des tanneries. On y en a compté 400, elles sont réduites à 30. Les bœufs, dans l'Indre, sont en assez grand nombre; ils pèsent depuis 250 jusqu'à 350 kilogrammes (de 5 à 700 livres). Comme ils donnent peu de suif, ils sont peu recherchés par le commerce; on pourrait en espérer l'amélioration par l'introduction de bons taureaux dans le département.

La race du Cher paraît semblable à celle de l'Indre; les cultivateurs en vont acheter dans l'Allier. L'espèce, dans ce dernier département, est employée au labourage, les engrais fournissent ensuite à la consommation de Lyon et de Paris. Ce que ce commerce enlève est remplacé par des sujets tirés des départemens de l'ancien Limousin et du Périgord.

Les bœufs de la Nièvre tiennent quelque chose des *bourrets* d'Auvergne, mais ils sont d'une nature plus douce et la chair en est plus délicate. Leur poids est de 400 à 450 kilogrammes (8 à 900 livres); les plus beaux passent dans le Morvan. Les engrais se font aux prés ou à l'écurie; ce qu'on appelle dans le pays, *à l'embauche* ou *à la crèche*. Ces deux méthodes résultent de la nature des localités et donnent chacune 200 bêtes à l'exportation, par année.

Les départemens de l'ancienne Bourgogne font concourir les bœufs aux travaux de la culture et du tirage; il leur en vient beaucoup de l'Allier; en général ils n'y sont pas très-multipliés.

Les départemens de la ci-devant Champagne n'en nourrissent que d'une très-petite espèce. Les cultivateurs sont dans l'opinion que les petites vaches donnent plus de lait que les grandes; ils craignent, de plus, que ces dernières ne fassent tort à leurs pâturages, dont le fonds est léger et marécageux. Dans le département de l'Aube on compte plus de 53 mille, tant bœufs et taureaux que vaches.

Le

Le gros bétail, dans les départemens formés de la Lorraine, sert beaucoup au labourage; l'espèce en est bonne et assez nombreuse dans la Meuse. Le nombre des bœufs est de 16 mille, celui des vaches de 58 mille 242. L'excellence des pâturages favorise beaucoup cette *élève*. On vante l'agilité, la vigueur des bœufs de la Meurthe; mais ils sont petits, parce que leur nourriture n'est point assez soignée; au demeurant, ils sont très-sains, travaillent le jour et paissent la nuit.

Les Vosges possèdent également un nombre considérable de bêtes à cornes, qui forment presque la seule richesse de ses habitans. Ses vaches sont d'une plus belle apparence et d'un plus grand produit que celles du reste de la Lorraine. On cite également son beurre et ses fromages, connus sous le nom de *Gérarmer* et de *Vachelin*, pour leur bonne qualité. Dans le Haut et Bas-Rhin, les cultivateurs se livrent avec autant de zèle que de succès, à l'éducation des bestiaux; dans quelques endroits on en tire aussi parti pour le travail; Strasbourg en consomme plus de 10 mille. Le nombre total pour le département du Bas-Rhin, s'élève à près de 100 mille.

La nature a donné aux départemens de la Haute-Saône, du Doubs et du Jura, les moyens d'un commerce, en ce genre, très-considérable et très-avantageux; des pâturages immenses et excellens y appellent les élèves; l'usage qu'on en fait pour les travaux champêtres semblerait devoir encore en multiplier le nombre; il n'est point cependant en proportion avec ces bases, parce que le choix des taureaux est communément négligé; il serait pourtant facile d'en avoir de beaux de la Suisse; ce pays tire, ainsi que Genève, une quantité considérable de beurre, du Jura, qui a fourni à ce commerce, jusqu'à 25 mille kilogrammes (50 mille livres). Le fromage va-

chelin, inférieur en finesse au gruyère, en approche cependant assez pour qu'il soit aisé de s'y méprendre. La Haute-Saône compte 118 mille 361 bêtes à cornes. Celles du Léman sont assez nombreuses; mais l'*élève* diminue, faute d'une assez grande activité dans les exportations. Elles prospèrent au contraire dans l'Ain, le Mont-Blanc, où l'on en porte le nombre à 183 mille 986, et dans les départemens du Piémont, qui en exportent annuellement 70 mille. La Stura, le Pô et le Marengo fournissent particulièrement des fromages estimés; ceux du dernier sont comparés au Parmesan

La race s'améliore sensiblement dans le Rhône par son croisement avec des taureaux suisses et hollandais. Elle prospère aussi dans la Loire; l'excellence des pâturages du mont Pila y fait faire beaucoup d'élèves. Ce département donne aussi le fromage de *Roche-de-Roane*, approchant du Roquefort.

Les *bourrets* d'Auvergne forment une espèce très-belle et très-prisée; la viande en est compacte et d'une qualité supérieure. Ils pèsent communément de 3 à 400 kilogrammes (6 à 800 livres), il en est même au-dessus de ce poids. C'est sur-tout dans le Cantal que cette race fructifie. Les bestiaux sont plus mal soignés dans le Puy-de-Dôme; les montagnes ne leur fournissent pas une nourriture convenable; mais il paraît aussi que le défaut de lumières et de bonnes méthodes s'opposent plus encore que le sol à leur éducation.

La Creuse fait, par les engrais, un commerce très-considérable : on en peut dire autant de la Corrèze, où les bœufs sont employés au labourage, et ensuite engraissés et vendus.

Il y a dans le haras de Pompadour, 9 bœufs limousins, 2 taureaux, 2 vaches, 2 génisses, et 2 bœufs mêlés. La Haute-Vienne fait beaucoup d'élèves; mais plus pour le

travail que pour l'engrais; leur forte structure les fait employer avec beaucoup d'utilité aux charrois, et leurs possesseurs trouvent plus de bénéfices à les consacrer à cette destination qu'à les nourrir pour la boucherie; ce n'est que dans les endroits éloignés des routes, que les cultivateurs se livrent davantage à cette dernière spéculation. C'est dans la partie du Dorat, dans les cantons de Bellac et de Magnac qu'il se fait le plus d'élèves indigènes, les autres sont tirés des Deux-Sèvres. Ils donnent, *abattus*, beaucoup de chair et peu de suif; leur poids, en viande, est depuis 300 jusqu'à 400 kilogrammes et plus (6 à 800 livres); les vaches y sont très-fécondes et produisent jusqu'à 20 ans.

Les travaux de la culture, exploités presqu'uniquement par des bœufs, dans l'Aveyron, doivent, ainsi que l'abondance des pâturages de ce département, y multiplier l'éducation des bestiaux. Les cultivateurs tirent cependant du Cantal ceux qu'ils mettent sur les terres à blé, comme étant plus fortement corsés que ceux du pays, qui naissent et servent sur les terres à seigle: on en compte 30 mille 682. Les vaches n'y sont pas belles; celles du canton de Camboulas sont cependant de beaucoup supérieures aux autres; elles pourraient servir à améliorer l'espèce, leur nombre est de 28 mille 755. Leur fromage, répandu dans le midi, sous le nom de *fromage de Lagniolle*, y est fort estimé: on le compare à celui de Hollande. Le nombre des élèves est de 18 mille 696. La Dordogne, principalement dans sa partie nord, abonde en prairies et en pâturages, qui y multiplient l'éducation du gros bétail et en font un objet de commerce très-étendu.

La Charente et Charente-Inférieure présentent les mêmes résultats; dans le premier département, la grande structure des bœufs les fait de plus employer au travail; leur chair est très-bonne; mais ils rendent peu de suif. On

compte, dans la Charente-Inférieure, 80 mille tant bœufs, que vaches et élèves. Ceux de la Gironde, d'une espèce plus petite, servent presque seuls à la culture. Ceux des Landes présentent une race plus dégénérée encore : elle est petite, rabougrie et maigre ; celle seulement du canton de Roquefort est très-bien conservée : on la compare à la race de la Suisse. Les terres du Lot et Garonne sont cultivées par les bœufs, l'espèce en est belle et forte : aussi les cultivateurs en ont-ils le plus grand soin ; nouvelle preuve de l'effet d'une *nourriture* bien entendue. Le même système de culture a lieu dans le Gers; les engrais y sont pour ainsi dire nuls, et les bœufs et vaches, après avoir travaillé jusqu'à 8 et 10 ans, sont vendus pour la boucherie. Le nombre de ces animaux travaillant est d'à peu près 60 mille de chaque espèce ; en tout on compte 63 mille 228 bœufs, 64 mille 165 vaches, et 43 mille 566 tant veaux que génisses.

Le long des Pyrénées, où l'on cultive aussi avec les bestiaux, il s'en élève une quantité non moins considérable. Les Basses-Pyrénées exportent annuellement 50 mille bêtes pour l'Espagne; le commerce en cuirs y est porté à 300 mille francs. Le commerce des Hautes-Pyrénées est aussi très-actif; les habitans réservent les vieilles vaches pour leur consommation.

Dans le Tarn l'*élève* est très-nombreuse; mais la race est petite et peu estimée : on y fait travailler les vaches de préférence aux bœufs. Il y a des tanneries à Graulhet, Alby et Castres ; ces dernières sont les plus actives : les cuirs qui sortent de ces manufactures sont portés à 75 mille.

Les prairies du Gard sont excellentes, et il s'y nourrit beaucoup de bestiaux. Ils forment aussi une des principales richesses de la Haute-Loire ; ceux de l'Ardèche sont chétifs, bien qu'ils rendent de grands services pour la

culture; une paire de vaches et un âne suffisent pour exploiter une terre de 6 à 7 hectares en rapport et d'autant en jachères. En général, toutes les parties de l'économie rurale de ce département sont dans la plus grande détérioration.

La Drôme ne présente presqu'aucun produit, par le défaut de pâturages; mais en revanche, les bestiaux prospèrent dans les Hautes-Alpes; ils servent au labourage et sont très-multipliés. Les vaches y font la richesse principale de plusieurs vallées.

L'Isère donne l'excellent fromage de *Sassenage*. L'élève est presque nulle dans le département de Vaucluse. L'île de la Camargue, dans les Bouches-du-Rhône, nourrit des troupeaux de bœufs assez nombreux. Cette race est très-agile et donne un cuir fort épais: l'espèce que nourrit l'île de Corse a besoin d'être améliorée. On a vu par l'exemple de plusieurs départemens qu'il suffisait, pour obtenir ce résultat, d'introduire des taureaux de choix, pourvu toutefois que l'espèce des vaches ne présentât pas des différences trop tranchées, et de donner plus de soins à l'éducation des élèves. On se plaint, dans le département du Golo, des dégâts que cause la vaine pâture.

On voit par ce qui précède que la partie septentrionale de la France s'adonne plus particulièrement à l'engrais des bêtes à cornes, tandis qu'avant de les destiner à la boucherie, la partie méridionale s'attache à en tirer de nombreux services, en les occupant à tous les travaux champêtres. La nature dominante du sol dans chacune de ces divisions, motive et explique cette différence; mais partout, quel que soit le genre de leur vie, ces bestiaux présentent, par leurs autres produits, des résultats de même nature. On a pu cependant remarquer encore que les meilleurs beurres venaient du Nord, que dans toute la

latitude méridionale se trouvaient plus de fromages de garde. Les beurres les plus estimés sont ceux de la Lys, du Pas-de-Calais, de la Seine-Inférieure, du Calvados, de l'Orne, de la Manche et des départemens de la ci-devant Bretagne. On sale ou on fond celui qu'on veut garder ou vendre, et il devient un objet assez considérable de commerce; le frais se consomme pour les besoins domestiques: Paris en tire une grande quantité des campagnes qui l'avoisinent. On trouve dans le Nord les fromages de *Marolles* et le *Dauphin*; fournis par les départemens de Jemmappes, du Nord et des Ardennes; celui de *Neufchâtel*, dans la Seine-Inférieure, qui présente trois qualités et trois formes distinctes; l'*Angelot*, fait en cœur, le rond et le plat, le cylindrique et alongé; enfin, celui de *Brie*, dans le département de Seine et Marne. Dans la partie Sud, on trouve le *Vachelin*, qui rivalise le Gruyère, le Gérarmer; celui de *Roche-de-Roanne*, approchant du *Roquefort*; le *Sassenage*, qu'on préfère souvent à ce dernier; il est rond et épais, à côte rougeâtre: il est dans toute sa qualité quand il est nouveau et mollet; les fromages du Cantal et de la ci-devant Auvergne, et beaucoup d'autres qui se consomment dans le Midi.

Les cuirs forment une partie importante de la dépouille du gros bétail; mais ils sont loin de suffire à nos besoins. L'importation qui s'en fait d'Amérique et de Russie, est considérable. Les états de la balance du commerce font monter, en 1787, l'argent sorti pour cet objet à près de 4 millions. On estime cependant que par la consommation intérieure des boucheries pour toute la France, il entre dans les tanneries 750 mille peaux de bœufs, 250 mille de vaches, et 2 millions de veaux (*Voyez*, pour plus de détails, l'*article Manufactures*). De ces animaux, on tire encore le suif, qui est transformé en chandelles.

Leur poil donne la bourre qui entre dans l'industrie du bourrelier, du tapissier et du maçon pour la confection des plafonds et des crépis. On tire de l'huile de leurs pieds; leurs cornes servent à faire des peignes, des boîtes, des cornes à lanternes : cette dernière fabrication est assez étendue; la marine emploie beaucoup de ces sortes de vitres. On fait avec les os, principalement ceux des épaules, des moules de bouton. Les soldats se livraient beaucoup autrefois à ce travail très-simple. Les excrémens servent d'engrais, et même de chauffage dans quelques endroits non boisés. Le sang entre dans plusieurs procédés chimiques, tels que la confection du bleu de Prusse et le raffinement du sucre : on le mêle dans l'aire des granges pour en rendre la surface plus solide.

Les calculs approximatifs donnent pour toute la France le tableau de situation suivant :

Bœufs travaillant	3,208,000
——— à l'engrais	404,500
Elèves	1,456,000
Vaches	1,016,000
TOTAL	6,084,560

Moutons et Chèvres.

Les moutons et chèvres forment, comme nous l'avons dit plus haut, le menu bétail, dont l'éducation a fait depuis plusieurs années des progrès très-éclatans. Cette amélioration est due à des soins plus éclairés, à de meilleurs procédés pour l'élève et la nourriture des bêtes, mais sur-tout, et comme cause première, à l'introduction de béliers de race espagnole, qui ont donné aux produits de leur accouplement avec les brebis françaises, la lon-

gueur, la finesse et le nerf de leur toison. Le tâtonnement, peut être le préjugé, ou le défaut seul de connaissances naturelles assez précises, avaient fait essayer d'associer des béliers anglais à cette régénération; mais comme ces béliers tiraient eux-mêmes leur origine et leurs qualités de la race espagnole, c'était substituer des élémens secondaires et factices à des élémens primitifs et vierges, qu'il était d'ailleurs au moins et tout aussi facile et plus naturel d'employer. En outre, l'affaiblissement et la dégradation que subissent les animaux transplantés du Nord au Midi, était le plus fort obstacle au succès de cette tentative; on ne se sert donc aujourd'hui pour améliorer l'espèce, que des béliers d'Espagne; et les résultats de leur alliance avec les brebis élevées sur notre sol, sont si heureux, que souvent, dès la première génération, les productions égalent les plus belles laines d'Angleterre : ces laines, ainsi améliorées, fournissent à nos manufactures la matière de draps aussi fins que ceux fabriqués de pure laine d'Espagne, et de casimirs qui ne le cèdent point aux plus beaux des manufactures anglaises.

On trouve en France plusieurs races de bêtes à laine distinctes et précieuses chacune dans leur espèce. Un coup-d'œil jeté sur les départemens va nous les indiquer suffisamment. Celles de la Meuse-Inférieure sont de beaucoup au-dessous de ce que comporterait la qualité du sol; aussi la belle manufacture de Wœls n'est-elle alimentée que de laine d'Espagne : elle en consomme par an 50 mille kilogrammes (100 mille livres). Les laines de la Roër sont grossières, et les bêtes peu nombreuses; elles le sont davantage dans le Mont-Tonnerre, mais leur race est abâtardie; l'industrie du pays en sollicite la régénération. La Sarre et les Forêts ont des troupeaux très-considérables, dont ils font un grand commerce pour les bou-

cheries; ceux de l'Ourthe alimentent les manufactures actives de serges et draps de Neau et de Verviers. Le département de Sambre et Meuse compte 312 mille bêtes à laine; mais il y a deux races distinctes, l'une dite *ardennoise*, est plus fine que l'autre, et pour sa laine et pour sa chair : en tout, elles fournissent plus de 30 mille kilogrammes de laine (60 mille livres) aux manufactures du pays et au commerce et 10 mille peaux de moutons aux tanneries. Le département des Ardennes, sous le nom duquel est connue la race de moutons très-fins dont nous venons parler, en nourrit lui-même fort peu. Il paraît que les départemens de la Belgique négligent aussi cette *élève* : les moutons les plus recherchés de la Dyle sont ceux de l'arrondissement de Louvain. Le département de Jemmapes en nourrit d'assez nombreux; mais ses pacages marécageux leur donnent peu de valeur. Le département du Nord, formé de la ci-devant Flandre, a reçu des Hollandais la belle race à laine longue et fine et de haut corsage que ceux-ci avaient tirée de l'Inde, et qui, multipliée dans le pays, prit le nom de race *flandrine*, sous lequel elle est connue, et se répand aujourd'hui dans beaucoup de départemens, dont elle améliore les races. On porte, pour celui-ci, le nombre des bêtes à laine à 125 mille 518 : on y compte moins de 1 mille 300 chèvres. Le menu bétail n'est pas également bien soigné dans les départemens de l'ancienne Picardie. C'est dans le Pas-de-Calais et l'Oise que les troupeaux sont les plus nombreux; en général, ce pays réclame des béliers espagnols pour régénérer sa race. Celle du département de l'Aisne a aussi grand besoin de régénération; elle est d'ailleurs assez multipliée : on en porte le nombre à 331 mille 284 bêtes, dont 60 mille passent, par an, aux boucheries. Le produit annuel de la tonte est d'un million.

Quoique ce soit aux soins et aux expériences de Daubenton sur le troupeau qu'il avait formé dans la Côte-d'Or, qu'on doive les commencemens de l'amélioration des races françaises, on peut cependant considérer aujourd'hui l'établissement de Rambouillet, département de Seine et Oise, comme le principe le plus actif de la régénération, qui, de ce point, s'étend de proche en proche jusqu'à des départemens très-reculés. Il a été formé par l'importation de 366 bêtes, dont 41 béliers. Ces animaux avaient été achetés dans la vieille Castille; leur nombre est actuellement de 455 : on en compte 44 autres plus récemment arrivés et dits de la nouvelle importation.

On élève dans la Seine-Inférieure beaucoup de moutons; ceux du pays de Caux et du Vexin sont préférés à ceux des autres contrées. Les pâturages des bords de la mer donnent le mouton fin, dit de *pré-salé*. Ces mêmes pays fournissent aux manufactures une laine estimée.

La race du département de l'Orne est petite, d'ailleurs très-nombreuse, et s'améliore sensiblement par la propagation de bêtes de race espagnole. Il paraît d'ailleurs que de mauvaises méthodes sur la nourriture et l'éducation des troupeaux, sont le principal obstacle aux progrès du bien. Ceux de Condé-sur-Noireau, ensuite de Mortagne et d'Alençon, sont les plus estimés.

Ils sont, dans le département d'Eure et Loir, un objet de commerce très-important; négligés dans le Loiret; très-améliorés dans le Loir et Cher, où se trouve la race *solognote*, par l'alliance des béliers espagnols avec des brebis berrichonnes et autres tirées des départemens voisins. Ces soins ont fait fleurir, d'une manière remarquable, cette branche d'industrie qui prospère aussi dans la Sarthe. Les loups, par leurs ravages, arrêtent les progrès

que feraient dans le même genre les cultivateurs de la Mayenne.

Les départemens de la ci-devant Bretagne ne possèdent qu'une race entièrement abâtardie, et demandent des encouragemens pour en tenter la régénération : dans les environs de Dol seulement on nourrit des moutons que l'on compare, pour le goût, à ceux de Mortagne.

Le département de Mayenne et Loire envoie beaucoup de bêtes à Paris. Ceux de la Vendée et des Deux-Sèvres en élèvent aussi une quantité prodigieuse ; mais dans le premier seulement on s'occupe de l'amélioration des laines qui, par l'effet des croisemens, atteignent très-rapidement une qualité supérieure ; tandis que, dans le second, on sacrifie cette partie, soit par l'effet de la routine, soit parce que, faute de manufactures dans le pays, les cultivateurs n'aperçoivent point de résultats assez lucratifs pour les engager à faire les avances de cette amélioration. Les cantons de Mirebalais et de Loudun, dans la Vienne, élèvent une race qui réussit bien, mais ne fournit qu'à la consommation du pays. Les campagnes de ce département nourrissent aussi des chèvres, et en assez grande quantité pour qu'on pense qu'elles contribuent sensiblement, par la vaine pâture, à la détérioration des bois. Les moutons sont en pleine dégénération dans le département d'Indre et Loire, et leur éducation y est livrée à la plus aveugle routine. La race *berrichonne*, qui se trouve dans l'Indre, est très-estimée ; elle tend à s'améliorer encore par l'introduction des béliers d'origine espagnole ; mais la routine et le préjugé arrêtent toujours les progrès de l'amélioration. C'est vers Issoudun et Châteauroux que se dépouillent les laines les plus fines. Elles fournissent dans cette dernière ville des matières à une manufacture précieuse. Dans ce département, comme dans

le précédent, on se plaint aussi des dégâts que causent les chèvres, et l'on demande des moyens de répression.

Dans le Cher, enclavant le reste du ci-devant Berry, les bêtes à laine ne sont pas également bien soignées ; le perfectionnement de leur éducation n'a fait de progrès qu'au centre du pays ; ses lisières repoussent encore les moyens de régénération que leur offre le croisement des races : les bêtes, au reste, deviennent fortes en général, par la méthode usitée de les envoyer, même en hiver, pâturer dehors. Dans le temps des neiges, deux hommes tiennent un long cordeau, le promènent sur les champs, sur les genets, et dégagent ainsi de leur couverture les sommités des plantes. Il y a à Dun-sur-Auroux un troupeau d'amélioration formé d'après l'établissement de Rambouillet.

L'Allier nourrit beaucoup de moutons; on y en compte 287 mille 209; mais leur principale destination est l'approvisionnement de Paris, de Lyon et du Midi ; en conséquence, leur éducation, sous le rapport de l'amélioration des laines, y paraît sacrifiée à la première spéculation : les habitans mêmes préfèrent en général l'élève des chèvres, et tirent des moutons du Cher et de la Creuse pour les engraisser. La race de la Nièvre est chétive ; quelques particuliers commencent avec succès à y introduire de plus belles races. Les chèvres y sont, en revanche, nombreuses et très-destructives, ainsi que dans le département de Saône et Loire. Ce département et ceux de la ci-devant Bourgogne fournissent des moutons à l'approvisionnement de Paris. C'est dans la Côte-d'Or, à Montbard, que Daubenton forma son troupeau *d'expériences* pour l'amélioration des laines. Cet établissement est toujours entretenu.

La ci-devant Champagne fournit aussi beaucoup à

l'approvisionnement de Paris. On compte, dans le seul département de l'Aube, 201 mille 646 bêtes à laine; mais leur éducation y est si négligée, qu'on ne cite qu'un seul propriétaire qui, dans la commune de Chosley, entretient un troupeau de plus de 100 bêtes de race espagnole. Le succès de ses soins fera peut-être ouvrir les yeux à ses compatriotes sur leur propre intérêt.

La Meuse a de bons pâturages aux environs de Stenay. Le pays présente une richesse de 155 mille 622 bêtes à laine. Les Haut et Bas-Rhin possèdent en cette espèce une population passable; à proportion, le nombre de chèvres y est plus considérable, et leurs ravages y font désirer des mesures de police répressive.

La Haute-Saône nourrit plus de 16 mille de ces derniers animaux, et 132 mille 620 bêtes à laine. Celles-ci prospèrent aussi dans le Doubs, où elles ne demandent que quelques encouragemens, et l'introduction de béliers de race fine. Elles s'améliorent aussi très-sensiblement dans le Léman. Le citoyen Pictet y a introduit des bêtes de race espagnole, qui y réussissent parfaitement. Pour assurer la propagation des bonnes méthodes, on y a formé une école de *bergers* qui forment d'excellens sujets. Cette idée utile mérite d'être connue et sur-tout imitée. Les chèvres y sont aussi très-nombreuses, et dégradent les bois. Le Mont-Blanc en a aussi des troupeaux considérables; leur nombre est de 66 mille 977; leurs ravages sont en proportion de ce nombre. Les bêtes à laine sont répandues sur tous les points du département; il n'est pas de petite métairie qui n'ait son troupeau; elles sont une des richesses des habitans. Le département de l'Ain tire de ses chèvres un fromage dit *chevrotin*, qu'il envoie à Lyon et jusques dans le pays de Vaud.

Les environs de Bourg sont couverts de troupeaux. Le

Rhône en a peu, excepté pourtant en chèvres, dont le lait forme un objet de grande consommation, mais qui sont retenues et nourries à l'étable. Le seul canton du Mont-d'Or en élève aussi plus de 25 mille. Elles donnent à Lyon les fromages du Mont-d'Or, et sont très-riches en lait. Celles de la Loire sont estimées pour les mêmes produits; leurs fromages s'appellent *bassarins;* mais, élevées au dehors, elles font de grands dégâts. Les moutons de ce sol montueux ont la chair très-délicate; ils languissent, faute de soins, dans les départemens de l'ancienne Auvergne. La Creuse présente un état très-florissant; elle nourrit deux races de bêtes, les *bocagères* et les *cornues.* Ces dernières tiennent des *flandrines* pour la force et le corsage; mais on a reconnu qu'elles étaient plus voraces que les *bocagères*, plus difficiles à engraisser, et donnaient une toison plus grossière. L'éducation se tourne en conséquence vers celles-ci, qui offrent, en cette partie, des produits beaucoup plus précieux. Les chèvres commencent aussi à s'y multiplier.

L'établissement de Pompadour, dans la Corrèze, possède 249 bêtes à laine de choix. Elles sont négligées dans la Haute-Vienne, où le sol cependant favoriserait leur éducation. Cette même raison les fait prospérer dans l'Avoyron, où l'on distingue spécialement les troupeaux du canton de Larzac; leur chair est délicate et très-recherchée; leur laine, fine et soyeuse, est comparable à celle des bêtes des Pyrénées-Orientales, seulement elle a beaucoup de *suint*, et perd 30 kilogrammes (60 livres) par quintal au dégraissage. Celles de la Dordogne ne sont estimées que pour leur chair, qui est d'une qualité excellente: on ne prend pas même la peine de tenter d'améliorer leur laine, courte, dure et sans valeur. On en compte 150 mille dans la Charente-Inférieure; mais il n'y

a encore que six propriétaires qui se soient procuré des bêtes de race espagnole pour améliorer les toisons.

Leur éducation est florissante dans la Gironde, où les moutons de race parviennent au poids de 52 à 64 kilogrammes (104 jusqu'à 128 livres). Les Landes n'en comptent que 40 mille. La race est petite et maigre, ainsi que celle de Lot et Garonne. Le peu de soin a amené dans le Gers les mêmes résultats. Le nombre des bêtes est d'ailleurs considérable; on y en compte 517 mille 386. Celles des environs de Miélan sont recherchées pour la consommation.

Le département des Basses-Pyrénées fournit, pour les boucheries de l'Espagne, 120 mille bêtes par an. Les montagnards font des ventes considérables à la fin de chaque automne, par la difficulté de nourrir de trop grands troupeaux pendant l'hiver. Cette vente enlève seule 25 à 30 mille bêtes, qui, au poids de 25 kilogrammes environ, se vendent de 6 fr. à 6 fr. 50 centimes. Les laines sont en général, grossières; ce qu'on attribue plus au non emploi des moyens d'amélioration, qu'à la nature de la race ou des alimens qui la nourrissent. Elle est d'ailleurs passablement longue, et porte, selon les endroits du corps d'où elle est tirée, depuis 18 jusqu'à 24 et 25 centimètres (de 6 à 8 pouces et demi). Il se fabrique à Oléron et Pontac beaucoup de couvertures et de draps; les matières des plus fins se tirent d'Espagne. Les Hautes-Pyrénées n'offrent rien de plus remarquable. C'est dans les Pyrénées-Orientales que se trouvent les toisons superfines approchant des laines espagnoles, et qui vont s'améliorer par l'établissement du troupeau de cette race à Perpignan. Les laines alimentent grand nombre de manufactures du pays; ce qui ne s'y emploie pas, fait la base d'un commerce avantageux avec le Levant. On se plaint du trop haut prix des béliers que les cultivateurs veulent acheter à l'établisse-

ment de Perpignan. Le département de l'Aude en demande de cette espèce pour relever sa race, prodigieusement diminuée, quoique le sol convienne singulièrement à cette éducation. Elle est plus suivie dans le Tarn et plus florissante quant aux produits numériques; mais les préjugés y arrêtent les progrès des connaissances quant à l'amélioration des laines. Les moutons de l'Hérault sont nombreux et estimés. Le Gard est aussi couvert de troupeaux, mais dont on néglige la toison. Celle des bêtes de la Lozère est douce et fine. Celle des troupeaux de la partie nord du département est la plus longue; mais elle est moins belle et sert aux étoffes des habitans de la campagne.

L'Ardèche n'accorde de soins qu'aux chèvres, qui y causent de grands ravages. Ses moutons ont une laine très-grossière; il en est de même de celle de la Drôme et de l'Isère, bien que le bétail y soit très-nombreux. Les départemens voisins envoient aussi les leurs dans les montagnes. Il y a peu de chèvres; mais elles causent beaucoup de dégâts.

Les Hautes-Alpes élèvent une race beaucoup plus estimée, et pour sa chair et pour sa toison; mais elle n'est pas aussi multipliée qu'elle pourrait l'être. Les laines de Vaucluse n'ont point de qualité. L'ancienne Provence est couverte de troupeaux; les plaines de la Crau, dans les Bouches-du-Rhône, nourrissent plus de 300 mille bêtes, et ce département en compte à lui seul 750 mille, dont 500 mille *transumantes*, c'est-à-dire, qui vont aux pâturages d'été dans les montagnes. Cette race est petite, et sa toison grossière, faute de béliers de bonne race; leur produit en laine, est depuis 25 jusqu'à 35 hectogrammes (de 5 à 7 livres).

Ces troupeaux sont une des fortes branches de la richesse du département; et leur amélioration ainsi que leur conservation,

conservation, semblent exiger quelqu'attention de la part de l'autorité.

Les troupeaux des Basses-Alpes donnent une laine superfine et d'un très-grand produit; ils couvrent, au nombre de plus d'un million d'animaux, les montagnes de la Haute-Provence.

La Corse en nourrit aussi d'assez nombreux; leur laine est longue et platte: leur chair est assez bonne. Dans le Liamone, les moutons ont presque tous la toison noire, et quatre cornes : il y en a de sauvages. Il s'y élève aussi beaucoup de chèvres qui y multiplient les dégâts. Ce pays réclame aussi des moyens d'amélioration.

On voit que la plupart des départemens sont encore livrés, pour l'éducation des bêtes à laine, à l'ignorance et à la routine; que les produits de ce genre d'industrie sont très au-dessous de nos moyens; et que les premiers à employer de toutes parts, sont les encouragemens, et sur-tout les lumières et l'instruction. Il y a cinq grands troupeaux destinés à l'amélioration: celui de Rambouillet, celui de Perpignan, celui de Croissy-sur-Seine, celui de Dun-sur-Auroux, et celui de Montbar. Plusieurs particuliers, comme on l'a vu plus haut, ont suivi, sur plusieurs points, l'impulsion partie de ces centres. Il est résulté de ces diverses combinaisons et tentatives l'amélioration de plus d'un million de bêtes à laine: leur nombre total, y compris ce million, peut être porté, pour toute la République, à 30 millions 307 mille 728. La chair du mouton donne une nourriture très-bonne et très-agréable. On vante au nord, les *ardennois*, les *prés-salés;* et dans tout le midi, les pâturages fins d'une foule de contrées montueuses leur communiquent un goût très-délicat. On fait dans quelques-unes, avec le lait des brebis, des fromages, dont une grande partie se consomme

à - peu - près sur les lieux mêmes. Les laines offrent aux diverses manufactures et au commerce une matière très - précieuse et très - productive. D'après les calculs de M. Arthur Young, le poids moyen des toisons est d'un kilogramme et demi (3 livres) en suint. Le million de bêtes améliorées donne de 3 à 4 kilogrammes (6 à 8 livres). D'après ces deux bases, on peut porter le produit en laine à 51 millions 887 mille 218 kilogrammes (106 millions 77 mille 48 livres). Cette quantité, qui paraît énorme, est encore loin de suffire aux besoins des fabriques, lorsquelles sont en grande activité.

Après la laine, le produit le plus considérable de la dépouille du mouton, est un suif très-estimé et une peau applicable à divers usages. Le suif est employé par les chandeliers et entre dans d'autres compositions utiles. Un mouton moyen donne depuis 2 jusqu'à 3 kilogrammes (5 à 7 livres) de suif, qui est plus estimé que celui du bœuf. Le suif des bêtes vendues à Paris est le meilleur; on en tire, outre cela, beaucoup de Hollande, d'Irlande, de Moscovie et de Pologne. Les peaux passées en blanc avec leurs laines servent à faire des housses de cheval, des chancellières, des chaussures; on les chamoise pour faire des culottes, des tabliers d'ouvrier, des doublures de souliers de femmes, des fournimens de troupe, de la basanne pour les relieurs, des cribles, des courroies, des lânières, des cornemuses, des caisses de tambourin, des seaux à incendie, du maroquin, du parchemin; l'épiderme qui se lève de dessus les peaux qui ont séjourné dans la chaux s'appelle *cannepin*. On en fait des éventails et des gants. Les chirurgiens s'en servent pour essayer leurs lancettes. Les os, calcinés, donnent le poli au marbre; on les travaille aussi comme l'ivoire, et on en tire quelques ouvrages communs d'ébénisterie. On fait avec les boyaux, des cordes de rouets, et d'autres instrumens.

Comme les chèvres (et sous cette dénomination on entend aussi les boucs qui sont leurs mâles) ont beaucoup de rapport avec les brebis, nous avons jeté dans l'article des moutons, les notes relatives à la situation de cette espèce dans divers départemens. Dans plusieurs, comme on l'a vu, elles vivent en troupeaux ; mais, en général, elles se trouvent mêlées avec ceux des moutons, ou répandues dans les chaumières, dont les pauvres habitans élèvent une ou deux chèvres selon leurs faibles facultés.

La chèvre, par la facilité qu'il y a à la nourrir, par son lait recherché et recommandé aux estomacs languissans, par sa fécondité, peut, à juste raison, être appelée la *vache du pauvre.* Son lait n'est pas propre à faire du beurre; mais il donne des fromages de quelque valeur. Nous avons dit qu'on estimait beaucoup à Lyon ceux de ce genre dits du *Mont-d'Or*, ainsi que ceux dits *chèvrotins*, que fournissent l'Ain et le Jura; les dégâts qu'elle cause dans ses courses vagabondes, sont, il est vrai, l'objet de bien des plaintes; il y a eu autrefois à ce sujet, des ordonnances très-sévères, soit pour réprimer les ravages, soit pour arrêter la propagation des chèvres : encore aujourd'hui on demande, dans plusieurs endroits, qu'on puisse tuer, pour le bien de la culture, celles qui vaguent sur les possessions d'autrui. Des hommes non moins amis de l'économie rurale, et plus amis du pauvre et de l'humanité, ont tenté d'imaginer des bricoles qui empêchassent ces animaux de brouter les arbustes et les jeunes plants, pour lesquels, il faut avouer que leur dent est meurtrière; ces intentions bienfaisantes n'ont pas encore été couronnées d'un entier succès. On a vu, au reste, par ce que nous avons dit du département du Rhône, que la *nourriture* en grand, des chèvres à l'étable, y réussissait parfaitement. Nous pensons, au surplus, que des réglemens généraux pour arrêter

les dégâts dont on se plaint, sont à-peu-près impossibles, et que les localités seules peuvent dicter à l'autorité éclairée et bienfaisante, les moyens les plus propres à concilier les intérêts des cultivateurs et ceux des propriétaires de chèvres.

L'usage de la chair de chèvre et de bouc est plus répandu au midi qu'au nord. Cette viande, étant salée, perd le goût qui la rend communément répugnante. Les chevreaux se mangent par-tout comme l'agneau; mais ils ne doivent pas passer trois semaines : plus tard, il faut couper les mâles. Le poil de chèvre, non filé, est employé, par les teinturiers et les chapeliers. On le file pour en faire des étoffes, principalement le camelot et le bouracan, des ganses, des boutons et autres ouvrages de mercerie. Avec la peau on fait des souliers, des outres, des parchemins, des maroquins; ceux faits avec la peau des chèvres de Corse, égalent ceux du Levant. On emploie en France 100 mille peaux de chèvres (*Voyez* l'article *Tanneries*). Les chèvres d'Angora commencent à s'y répandre; leur poil est long et fin. L'alliance de cette race avec la race commune est féconde; et quand les produits en seront plus multipliés, il n'y a point de doute que les manufacturiers n'en recherchent le poil plus que celui des chèvres communes.

Porcs.

Les *porcs* ou cochons, bien que ne présentant aucune utilité pendant leur vie, peuvent être néanmoins classés parmi les productions les plus importantes de l'économie champêtre, par le commerce dont ils deviennent l'objet, et encore plus par la nourriture facile, commode et abondante qu'ils fournissent, sur-tout aux fermiers et à leurs nombreuses familles.

Les pays boisés, ou très-fertiles en grains, conviennent principalement à la nourriture de ce quadrupède. Il a été anciennement très-multiplié dans la France, en remontant même jusqu'au temps où elle était *Gaule*. Plusieurs causes ont pu concourir à en diminuer l'epèce; les principales ont dû être : les progrès des diverses cultures, qui ont fait tourner les spéculations vers la multiplication des plantes céréales, le régime des gabelles qui, en rendant les salaisons très-chères, diminuait les bénéfices du commerce du porc salé et rendait moins économique cette nourriture; enfin, l'influence de diverses opinions, relativement aux qualités de cette viande, contre laquelle la diététique s'est élévée, en appelant du fond de l'Asie, l'autorité auxiliaire de préjugés ou systèmes religieux, dont les bases et les motifs nous sont aujourd'hui à peu près inconnus. La raison et l'expérience permettent de croire que l'usage du cochon est indifférent; que la chair peut, à la vérité, ne pas convenir aux personnes qui mènent une vie oisive et sédentaire, mais qu'elle ne peut nuire à ceux qui, comme les habitans des campagnes, travaillent fortement et jouissent de toute l'activité et de l'intégrité de leurs organes. Il résulterait même de tout ceci, qu'en bonne logique, dans un certain ordre de choses, plus cette nourriture aurait été vraiment utile et *populaire*, plus elle aurait dû rencontrer d'ennemis et de calomniateurs. Quoi qu'il en soit, il est certain que dans le moment présent, l'espèce du cochon éprouve encore les suites de la défaveur que lui ont imprimée des attaques sans cesse renouvelées; son caractère est toujours un objet de haine et de mépris, un terme de comparaison injurieux; son éducation, tout-à-fait routinière, est abandonnée presque au hasard, et non éclairée par les méthodes, les lumières et l'expérience qui ont assuré le perfectionnement de

celle des autres bestiaux. Le commerce que l'on peut faire de sa viande, qui se conserve si bien au sel, n'est point aussi actif qu'il aurait dû le devenir, par la facilité actuelle des salaisons. Les distances ne sont pas d'ailleurs, comme on l'a dit, un obstacle au développement de cette industrie, et sur quelque point qu'on s'y livre, elle ne peut manquer de débouchés, puisqu'aujourd'hui même on élève, pour Paris, des cochons dans les départemens de l'Ouest, dans la Haute-Vienne, dans la Corrèze et dans le Puy-de-Dôme. Nous allons donner l'aperçu de la situation des contrées où cette *élève* prospère le plus.

Au nord-est, la Meuse-Inférieure nourrit plus de porcs que de bêtes à cornes; il s'en consomme une prodigieuse quantité dans le pays; une autre partie se vend en Hollande pour la marine. Le Limbourg (dans l'*Ourthe*) cultive avec succès cette même industrie qui alimente environ 40 mille bêtes. Le département de Sambre et Meuse en compte 57 mille 400 qui fournissent à un commerce actif, sur-tout en salaisons. La base de leur nourriture est des pommes de terre à moitié cuites; méthode recommandée par Parmentier, qui a obtenu, pour résultats de plusieurs expériences, la certitude que des alimens mis en fermentation par une demi-cuisson, convenaient singulièrement à ces animaux. Ils atteignent, par ce régime, le poids de 70 à 90 kilogrammes (140 à 180 livres). On termine leur engrais en ajoutant à leur boisson quelques poignées de farine d'orge et d'avoine; ceux du 4e. arrondissement de ce département (*Saint-Hubert*) sont les plus recherchés.

La Belgique a tout ce qu'il faut pour les engraisser presque sans frais et sans peine.

On en compte 42 mille 352 dans le seul département du Nord.

Dans l'Aisne, les *porcs* sont très-multipliés, et ils four-

nissent presque seuls la viande consommée par les habitans des campagnes. La consommation qui s'en fait dans Paris, est évaluée à 553 mille 365. La presque totalité lui vient de divers départemens. Ceux de la ci-devant Normandie lui en envoient une quantité considérable. L'usage et le commerce de cette viande y sont généralement répandus.

Les contrées de l'Ouest prennent une forte part dans les bénéfices de ce même commerce. On remarque que dans le département d'Ille et Vilaine, où la race des porcs est belle, ils vaguent sans gardiens par les chemins et les champs; méthode qui doit amener des accidens, et causer infailliblement des dégats très-préjudiciables à la culture. La grande abondance de toutes les substances qui conviennent aux cochons, les a multipliés dans la Vendée, au point qu'il n'y a pas de petite métairie qui n'en élève plusieurs. Les habitans en tirent une consommation et un débit également avantageux. On n'en compte qu'à peu près 14 mille dans les Deux-Sèvres. La Vienne en élève une quantité assez considérable; mais ce commerce y est subordonné aux besoins des ports et aux demandes qui s'en suivent. La coupe d'une grande quantité de bois en a diminué le nombre dans l'Allier; on y suit cependant toujours cette branche d'industrie, qui y est encore peu dispendieuse et lucrative. Ses principaux débouchés sont les contrées de l'est et le marché de Nemours. La Nièvre, les départemens de la ci-devant Lorraine, les Haut et Bas-Rhin y trouvent de même un objet de spéculation avantageux; il est des fermiers dans les Vosges qui paient leur fermage avec le prix de leurs cochons: ils les nourrissent de pommes-de-terre. Les Haut et Bas-Rhin en élèvent aussi avec soin: on en compte dans le Bas-Rhin 81 mille 607. Dans la Haute-Saône, leur nom-

bre est de 40 mille 604. Les forêts du Mont-Blanc y rendent la nourriture de ces animaux très-facile et très-peu dispendieuse. Ce département en fournit les marchés de l'Ain et de l'Isère; mais en général, les contrées de l'est tirent, comme on l'a déjà vu plus haut, leur plus forte consommation des départemens du centre. Le département de la Creuse est un de ceux qui s'occupent activement de cette spéculation; mais il tire ses élèves, en grande partie, du Cher et de la Haute-Vienne. Les achats sont proportionnés à la *glandée*, et s'élèvent, par terme moyen, environ à 20 mille bêtes, payées sur le pied de vingt à vingt-cinq francs pièce, dont 15 mille, environ, revendus après l'engrais, laissent dans le pays un bénéfice net de 75 à 80 mille fr. On a vu, par ce qui précède, que la Haute-Vienne envoyait de nombreux élèves dans les départemens environnans, et même jusqu'à Paris; ils se multiplient aussi d'une manière remarquable dans l'Aveyron, la Dordogne et la Charente-Inférieure. On les néglige dans le Gers, où l'on fait peu de cas de leur chair: on y en compte 37 mille 521.

Le *porc* réussit parfaitement bien vers les Pyrénées. Il y fait la base d'un commerce considérable, soit en vie soit en salaison. C'est des Pyrénées (Basses) que nous viennent les jambons renommés de Baïonne et de Bordeaux. L'exportation totale se monte, par an, à 80 mille bêtes.

On trouve des porcs dans toutes les communes du département du Tarn. Les châtaignes des Cévennes contribuent aussi, dans la Lozère, à propager leur éducation. Les départemens du midi consomment en général beaucoup de salaisons. Ceux du Marengo (*Piémont*) sont nombreux et vantés pour leur chair. L'île de Corse nourrit des porcs demi-sauvages.

On voit qu'il y a peu de contrées où ne se plaise ce

quadrupède, qui est, avec l'âne, le plus aisé, le moins dispendieux à nourrir de tous ceux que les hommes en société ont rendus tributaires de leurs besoins; d'après cela n'est-il pas singulier que cette qualité qui devrait rendre ces deux espèces précieuses, au moins à la classe la plus nombreuse et la plus active, n'ait pu les préserver d'un avilissement bizarre, ridicule, et qui tend à détruire en pure perte, les avantages que ces animaux présentent? Sans vouloir ici ni outrer, ni même défendre le système des *causes finales*, nous ne pouvons nous empêcher de remarquer que la grande et précoce fécondité du cochon, l'organisation de ses viscères, et l'activité de son appétit, qui font que tous les alimens lui sont bons et profitables, le peu de frais, qu'en conséquence sa nourriture occasionne, nous paraissent autant de caractères par lesquels la nature l'a désigné et destiné utilement à nos intarissables besoins. Sa mal-propreté même est plutôt l'effet de nos mépris, et du peu de soin que nous lui donnons que de sa nature. Il est certain du moins que plus on le tient propre, plus il profite et plus il s'améliore.

Si ces réflexions sont justes, il s'ensuivrait qu'il serait peut-être convenable de chercher à guider la propagation du porc par des méthodes plus économiques et plus éclairées; à déterminer les espèces de grains et le mode de préparation des nourritures qui, dans les diverses contrées, peuvent à moins de frais donner à sa chair les qualités qu'on lui désire. Parmentier recommande, dans l'*Encyclopédie*, de mettre en fermentation ses alimens par une demi-cuisson. Il voudrait aussi voir se multiplier la race des cochons de la Chine que l'Angleterre nous a donnée. Les qualités qui lui paraissent motiver cette préférence sont: une fécondité plus précoce, un caractère plus doux, et plus susceptible de soins, une disposition à prendre, plutôt et mieux, l'en-

grais. Par une évaluation approximative on peut estimer qu'il se consomme par an dans toute la France près de 400 mille porcs. On sait que tout est *produit* dans leur dépouille. Les diverses préparations tirées de cette chair sont si connues, que nous nous abstiendrons de les rapporter ici. Les soies servent à faire des brosses, et des pinceaux. La peau donne pour les malles et les coffres une converture durable. On en fait aussi des cribles. L'usage du fumier de cochon est recommandé pour les terres légères et brûlantes.

Le sanglier, ou le porc des bois, se trouve dans la plupart des grands bois de la France. Sa hure est un morceau recherché; sa chair a le goût *sauvagin* qui résulte de son genre de vie: elle est très-dure quand la bête n'est plus jeune. Son accouplement avec des truies ordinaires, donne des cochonnets, dans lesquels le fumet *sauvagin* est tempéré par le goût en quelque sorte *domestique*, qui les fait trouver plus fins et plus délicats. Les soies du sanglier sont plus dures que celles du cochon: on en retire les mêmes usages. Les cordonniers s'en servent pour armer leurs fils; de ses défenses, on fait des hochets; ses dents pulvérisées passent pour un remède sudorifique et diurétique; on suppose encore beaucoup d'autres vertus médicinales à ses testicules, sa graisse, son fiel, ses excrémens.

Chiens et Chats.

Immédiatement après les espèces, qui sont la richesse de la ferme, se présentent, non plus comme produits, mais presque comme compagnons, le chien et le chat, dont l'association a donné à l'homme deux serviteurs très-utiles. Le premier sur-tout serait, dans plusieurs circonstances, fort difficilement remplacé. En effet, dans les métairies, la garde de la cour et des bâtimens lui est confiée, et c'est à

la faveur de son active surveillance que toute la famille se livre en sûreté, pendant la nuit, au repos profond que demandent les travaux du jour. Pour aider un seul homme à conduire un nombreux troupeau, à ramener à la masse la brebis vagabonde ou égarée, à défendre le parc ou le bercail des attaques de ses ennemis, c'est encore le chien qui remplit ces utiles fonctions avec un zèle, une supériorité d'instinct, une intelligence qu'on ne saurait trop admirer. Enfin, c'est le chien qui, au profit de l'homme et en lui sacrifiant ses propres goûts, chasse, poursuit, atteint ou détruit, tantôt un gibier, qui fait les délices de la table, tantôt la grosse bête qui ravage les terres ou trouble la sûreté des bois et des campagnes. Le chien présente une multitude de races et de variétés dont la description appartient à l'histoire naturelle; il nous suffit ici d'indiquer les trois principaux caractères par lesquels il se rattache aux travaux de l'économie rurale, et qui donnent le *chien* de basse-cour, le *chien* de berger et le *chien* de chasse; ce dernier se subdivise encore en diverses classes, selon les ennemis qu'il peut avantageusement attaquer. Les chiens sont encore très utiles aux marchands-forains, aux rouliers et autres voyageant la nuit. Les bouchers, les marchands de bœufs, et de bestiaux, ne vont guère sans cette compagnie. Cet animal est très-multiplié en France; on trouve dans les Pyrénées une race de chiens de berger très-recherchée. Il est malheureusement sujet à la rage, maladie terrible par sa prompte communication et l'incertitude des méthodes ou préservatifs employés contr'elle. Sa peau est susceptible de préparation : on a essayé d'en faire des souliers : on en fait aujourd'hui des gants. Ses excrémens donnent à la médecine l'*album græcum*.

La guerre que le chat fait aux souris, aux rats, aux mulots, aux oiseaux mêmes, enfin aux petits animaux

qui dévorent les grains dans les granges et les greniers, rend sa présence, dans une ferme, infiniment utile. Pour qu'il soit bon chasseur, il ne faut pas que le chat soit abondamment nourri ni trop bien choyé à la maison; il s'accoutume vite aux douceurs de la vie oisive. Il s'écarte souvent dans les champs pour y faire la guerre aux mulots; mais si le voisinage des bois l'entraîne, ainsi que la facilité d'y trouver sa nourriture, il quitte aisément la vie domestique pour la vie indépendante. Les chats sauvages ne sont pas rares dans les départemens boisés, et ils se sont multipliés dans ceux de l'ouest par l'effet de la guerre, qui a détruit beaucoup d'habitations rurales. La peau du chat donne une fourrure commune, mais très-chaude; on s'en sert comme de celle du lièvre dans les affections rhumatismales; les plus belles robes sont celles des chats sauvages, chats d'Espagne, Chartreux et Angora. On compare la chair du chat sauvage à celle du lapin.

Animaux sauvages.

Notre sol nourrit ensuite une assez grande diversité d'animaux sauvages, mais on n'y trouve point les espèces les plus fortes, ainsi que les plus redoutables à l'homme, et reléguées par la nature sous les zones brûlantes. Presque tous ces animaux étaient sur-tout autrefois et sont encore aujourd'hui exposés à une guerre active et savante, formant l'exercice et l'art de la chasse, exercice qui, renfermé dans de justes bornes, présente en soi une grande utilité, tant pour la destruction des bêtes nuisibles, que pour la conquête des dépouilles de celles dont les chairs ou les peaux peuvent être appropriées à nos besoins et à nos usages. Dans la classe des bêtes sauvages dangereuses on ne compte, en grandes espèces et desquelles l'homme puisse avoir quelque chose à craindre, que l'ours, le san-

glier et le loup. L'ours est même assez rare et ne se rencontre que dans les grandes montagnes, telles que les Alpes et les Pyrénées. Il n'est dangereux que quand la faim le presse ou qu'il est attaqué. Sa fourrure est précieuse; mais c'est du nord que le commerce tire ses dépouilles.

Le sanglier était autrefois très-commun. Les terres voisines des forêts ou des grands parcs souffraient beaucoup de ce voisinage; c'était au reste, presque le seul mal qu'on en eût à craindre. Nous avons réuni les usages du sanglier à l'article du porc.

Les loups, plus voraces, plus carnaciers, ennemis de tout bétail, et souvent même, attaquant l'homme quand ils se croient les plus forts ou qu'ils sont affamés, les loups ont éprouvé une guerre moins active que les sangliers; ils sont très-communs, et c'est, à proprement parler, le seul des grands quadrupèdes indigènes vraiment dangereux. On le rencontre dans la plupart des départemens. Les bois qui couvrent la partie du nord-est et de l'est, et les nombreux troupeaux qui les attirent, en excitent, dans ces contrées, la multiplication. On se plaint de leurs ravages dans la Sarre, où les troupeaux paissent nuit et jour; ils sont très-communs dans l'Ourthe, ainsi que les sangliers, et font beaucoup de tort aux bestiaux de la ci-devant Lorraine. Les primes promises pour leur destruction ne sont pas, dit-on, payées avec exactitude. Ils se multiplient dans l'Orne, ainsi que les renards. On les trouve en grand nombre dans la Sarthe et la Mayenne. Quelques sangliers se sont aussi conservés dans le premier de ces départemens. On revoit beaucoup de loups dans le Morbihan, par la non exécution de la loi sur leur destruction. La Vendée en compte une très-grande quantité, outre une infinité de renards, loutres, fouines et autres

animaux sauvages. Dans le Cher on néglige leur destruction, et on attribue cette négligence au défaut de paiement des primes accordées pour cet objet. La même cause rend leurs ravages très-sensibles dans les départemens de Saône et Loire et de l'Yonne. Ils descendent aussi des montagnes du Jura, mais ils y sont moins nombreux que les renards. Le même sol montueux multiplie dans la Loire les mêmes animaux ; il s'y trouve aussi quelques sangliers. Les loups, les renards et les blaireaux sont les plus remarquables et les plus nombreux des quadrupèdes sauvages de l'Aveyron. Les premiers infestent les Landes. Ils sont très-communs, ainsi que les diverses bêtes sauvages, dans les Pyrénées, causent beaucoup de ravages dans le Tarn et dans la Lozère, où l'on trouve aussi en grande quantité le renard et même le sanglier. La Drôme nourrit le loup, le renard et les fouines. La Doire (*Piémont*) couverte de forêts a, de plus, l'ours et des lièvres blancs. La Corse présente aussi beaucoup d'animaux sauvages.

On voit, par ce qui précède, que les ravages des loups, dans plusieurs départemens, sont réellement alarmans, et causent de grandes pertes aux cultivateurs. On réclame de tous côtés le paiement des primes et l'exécution des lois pour leur destruction ; mais il faut avouer que le moyen des battues et des grandes chasses, est un moyen dispendieux, de difficile et embarrassante exécution, et que par les ruses et la finesse de ces animaux, et leur transmigration dans un pays voisin, il manque son but et n'empêche nullement que ces détestables ennemis, après la battue, ne reparaissent aussi nombreux et aussi nuisibles qu'auparavant ; il faudrait donc un moyen plus général, sur-tout plus continuel et qui pût les attaquer sans relâche par-tout et en même-temps ; or, des piéges seuls peuvent réunir ces conditions, et ce serait, nous le pensons,

rendre un grand service au gouvernement même, ainsi qu'aux fermiers, que de leur en présenter d'une exécution très-simple et qui réunît toutes les conditions que nous avons exposées. Les piéges mécaniques, les fossés, les trappes, etc. ne peuvent les offrir; mais parmi le grand nombre de moyens de destruction consignés dans les livres qui traitent de l'économie rurale et dirigés contre ces cruels animaux, il en est deux dont la facilité et le succès, du moins très-probable, nous a paru digne d'attention et mériter à ce titre que l'autorité en provoquât le très-peu dispendieux essai, au moins dans les départemens les plus infestés de loups. Le premier consiste à lier en croix, avec du crin, de cette manière (X) deux aiguilles rendues pointues chacune par leurs deux bouts. L'on rapproche ensuite l'une vers l'artre, deux de ces pointes en serrant et forçant le crin qui les tient écartées, et on les enfonce ainsi resserrées dans un morceau de charogne de médiocre grosseur. On sème plusieurs de ces morceaux dans les endroits fréquentés par les loups; leur gloutonnerie les leur fait avaler presque entiers, et la digestion qui s'en opère dans leur estomac, dégage les aiguilles qui reprennent leur position en X, dans laquelle le crin tend à les assujétir, et qui piquent les intestins de l'animal et causent sa mort. Le second expédient est proposé par l'abbé Rosier qui, dans son *Dictionnaire d'Agriculture*, déclare s'en être servi avec le plus grand succès, et son autorité, en matière d'économie, mérite d'être considérée. Ce moyen consiste à prendre un vieux chien, ou une chèvre ou mouton, morts ou tués exprès; on fait dans les parties charnues de l'animal, telles que le rable, les cuisses et les épaules, 15 ou 20 trous assez profonds avec un couteau: dans chacun de ces trous on introduit demi-once de noix vomique fraî-

chement pulvérisée, et pour plus de sûreté, on recout l'orifice du trou. L'animal ainsi préparé, est attaché par les quatre pattes réunies avec un osier et non des cordes, qui conservent trop long-tems l'odeur de l'homme (odeur que le loup sait très-bien démêler et dont il se défie); il est enfoui dans le fumier, tant pour achever de faire perdre cette odeur que pour commencer la putréfaction et le mettre en état de charogne; trois jours pendant l'hiver, un pendant l'été, sont communément le tems nécessaire à cette préparation; ensuite cette charogne est traînée avec une corde et suspendue par les pattes à une branche d'arbre assez haute pour que le loup soit obligé d'attaquer les parties empoisonnées. Si l'on prépare cet appât pendant l'hiver, où la nourriture est plus rare et les loups plus affamés, son effet n'en sera que plus prompt et plus sûr. Il serait bon de préférer un chien à tout autre animal, parce qu'on a remarqué que les chiens ne mangent point leur espèce, et que par-là le piége ne présente aucun danger de méprise et de changement de destination. Il nous semble que la dépense très-peu considérable de cette expérience, bien simple, et suivant toutes les apparences, très-sûre, pourrait être substituée, par le gouvernement même, à des primes très-chères et très-peu efficaces, quand bien même elles seraient exactement payées, et d'un plus mauvais effet encore dès qu'elles ne le sont plus.

Nous avons aussi décrit dans le premier volume de l'an XI, page 157 du recueil intitulé : *Bibliothèque physico-économique*, une autre méthode aussi simple que sûre pour prendre les loups.

Puissions-nous, en publiant ces réflexions, être assez heureux pour contribuer à la destruction d'un fléau dont se plaignent presque toutes les campagnes! Le loup donne une fourrure qu'on emploie pour les manchons et pour les

les manteaux. De ses dents, on fait des hochets et des polissoires pour l'orfévrerie, la dorure et la reliure. Son axonge ou graisse est vantée pour plusieurs maux, ainsi que son foie qu'on dit spécifique contre la toux.

Plusieurs autres quadrupèdes fournissent des fourrures qui, bien que communes, sont employées pour diverses parties des habillemens d'hiver, et qui, sur-tout, forment un objet de commerce assez considérable avec l'Allemagne, qui recherche les pelleteries françaises. Les renards, les blaireaux, les loutres, les fouines, les martres et les putois donnent les dépouilles les plus recherchées pour cet objet.

Les *renards* sont, après le loup, l'animal sauvage de notre sol, le plus méchant; mais plus faible que le premier, il n'est redoutable qu'aux basses-cours. Dans plusieurs campagnes, on mange le renardeau en automne. On fait des espèces de balais avec sa queue; elle orne les bonnets de poil dont des voyageurs se couvrent la tête pendant l'hiver.

Le *blaireau*, anciennement *taisson*, n'a point de qualités nuisibles, ni de propriétés bien utiles. Ses poils servent à faire des pinceaux et sa peau, des fourrures, des colliers de chien et des couvertures de chevaux. Sa chair est passable; sa graisse est estimée pour les douleurs. En général on a cherché beaucoup de vertus médicinales dans la plupart des bêtes, tant sauvages que domestiques; la médecine, plus éclairée sur l'analyse des corps, rit aujourd'hui de la plupart de ces vertus presque occultes.

Il faut ensuite passer au *lièvre* et au *lapin* pour retrouver des quadrupèdes à fourrures, dont la chair soit en même-temps bonne à manger, et qui forment véritablement la classe du gibier. Nous remarquerons en passant qu'on mange l'*écureuil* dans quelques endroits, notam-

ment dans les départemens de la ci-devant Auvergne.

Les fourrures du lièvre et du lapin sont presque exclusivement employées par la chapellerie; mais, même avant la révolution, la France ne fournissait pas une quantité suffisante de ces animaux aux besoins de cette fabrication. La destruction qu'ils ont éprouvée a diminué beaucoup les bénéfices de ce commerce. Les poils de lapin servent encore à la fabrication de quelque partie de vêtemens. Cet animal, très-vorace, très-destructeur, était très-préjudiciable aux campagnes.

On cite les départemens de l'Ourthe, de la Vendée, des Pyrénées, de la Lozère, de la Sésia et de la Doire (ci-devant *Piémont*) comme fournissant encore une quantité considérable de lièvres.

Le plus beau, le plus noble gibier, celui dont la chasse entraînait le plus d'appareil et de fracas, était le cerf. Après les cerfs venaient les daims et les chevreuils. On peut rapporter à ces espèces le bouquetin et le chamois ou isard.

Le *cerf* et la *biche* étaient des animaux très-destructeurs; malheur aux champs et aux récoltes voisines de leurs forêts, l'espérance du laboureur était détruite par leurs dents ou par leurs courses vagabondes. Ils ont été, à leur tour, victimes de la vengeance des paysans, et l'espèce en est considérablement diminuée. Il y en a encore quelques hordes dans les départemens de la Sarthe et de la Lozère. La chair du faon est bonne, celle du daguet et de la biche passable, celle des vieux cerfs est dure, d'un goût fort et de peu de prix. Son bois est employé par les couteliers, fourbisseurs et ébénistes. Les jeunes *pousses* de cette espèce de végétation animale se mangent encore tendres. La corne de cerf, râpée, est un astringent d'un grand usage en médecine. La chimie soumet cette même substance à diverses préparations. La peau donne un cuir souple et durable, employé comme la bufflerie.

Les *daims* et les *chevreuils*, qui ont quelque ressemblance avec le cerf, ont aussi éprouvé comme lui, une guerre très-active. Leur chair fournit beaucoup plus à la table que celle du cerf, et elle est plus agréable à manger. L'Ourthe, la Sarthe, la Loire, les Pyrénées et la Lozère sont les départemens les plus fréquentés par les chevreuils Leurs peaux, ainsi que celles des daims, reçoivent, de l'art du tanneur, de très-belles et et très-utiles préparations, et sont employées pour vêtemens, ceinturons et diverses parties d'habillement.

Le *bouquetin* et le *chamois*; qui se rapprochent en quelque sorte de ces familles, forment deux espèces rares en France. Les montagnes de la Drôme et de l'Isère sont presque le seul point où on les rencontre. Le bouquetin est à peu près de la grandeur du cerf; sa tête est armée de cornes, et sa robe est communément d'un gris-fauve. Le chamois habite les sommets des rocs les plus élevés. Sa chasse est très-périlleuse et très-fatigante, à cause de son extrême agilité. Sa robe est très-fourrée. Il a donné son nom à la branche de l'art du tanneur, appelée *chamoiserie*, et par laquelle on donne une grande finesse aux différentes peaux (*Voyez* Tanneries).

Le *buffle*, dont la peau est sur-tout employée pour diverses parties de l'équipement des troupes, n'est point encore naturalisé en France. On en nourrit 14 à l'établissement de Rambouillet; ils passent pour très-vicieux; ce qu'on soupçonne pouvoir être le résultat de la mauvaise éducation qu'ils reçoivent; ils sont d'ailleurs très-forts et très-laborieux, et deux buffles, pour tirer et charroyer, équivalent à quatre chevaux.

Il est encore quelques quadrupèdes qui vivent en France, le *hérisson*, les *marmottes* et les petits animaux mal-faisans, rongeurs et dévorans, comme belettes, rats,

mulots, etc., mais qui n'offrant aucune utilité, aucuns produits remarquables, ne doivent pas, à cette considération, entrer dans le plan de cet ouvrage.

Des Oiseaux.

Il est peu de cantons en France où l'on ne trouve des oiseaux domestiques ou de basse-cour; cependant tous les départemens ne sont pas également riches en ce genre. Dans quelques-uns, les élèves sont au-dessous de la consommation; dans d'autres, comme celui de l'Aisne (Brie-Pouilleuse, Laonnois, Vermandois, Soissonnois), ils y suffisent; mais il en est aussi où ils l'excèdent de beaucoup. Ces oiseaux y forment alors une branche de commerce plus ou moins considérable. A cet avantage important, ils joignent encore celui de diminuer très-sensiblement la consommation des quadrupèdes; avantage réel quand il faut aller chercher les bestiaux hors du pays, et qui devient très-grand lorsqu'on les a chez soi. Le vendeur et le consommateur y trouvent également leur profit: l'un gagne plus, quoique donnant à bon marché; l'autre dépense moins. Soixante, soixante-dix, quatre-vingts dindons coûtent moins à élever et rapportent plus au fermier que la meilleure bête de son troupeau. Deux saisons suffisent pour amener de la volaille à point; il faut des années pour mettre un bœuf en état de vente. Quatre-vingts dindons donnent plus de viande que le bœuf le mieux nourri; peu de bœufs pèsent huit cents, et c'est le poids moyen de ces quatre-vingts dindons. L'avantage du consommateur se trouve dans l'infériorité du prix. Dans les départemens d'Eure et Loir, du Loiret, à Orléans, par exemple, où la volaille, quoique commune, est cependant bien moins abondante que dans les départemens de l'Eure, de l'Orne, du Calvados, de la Manche, de la

Seine-Inférieure, de la Sarthe, de la Mayenne, de Mayenne et Loire, de l'Ardèche, de la Haute-Garonne, de l'Hérault, du Tarn, de l'Aude, du Gard, de la Lozère, de la Haute-Loire, du Lot, de Lot et Garonne, de l'Aveyron, de la Dordogne et de la Gironde, l'oie ne se vend guères en automne que 25 à 30 centimes les 5 hectogrames (5 à 6 sous la livre), tandis que le bœuf s'y soutient en tout temps, entre 45 et 50 centimes (9 à 10 sous.)

Ce court aperçu suffira sans doute pour faire mieux apprécier les basses-cours, pour en démontrer toute l'importance, et prouver combien entendent mal leurs intérêts les agriculteurs qui négligent la volaille, pour donner exclusivement ou à-peu-près tous leurs soins au gros bétail.

Les ci-devant provinces du Maine, de Normandie, de Guienne, de Languedoc, sont celles qui abondent le plus en volailles de toute espèce. Il s'y en fait un commerce considérable, et qui s'étend fort loin. On y sale des oies pour toute l'année, comme on fait dans d'autres endroits pour le porc.

Le Gers, les Landes, les Hautes-Pyrénées, la Loire, le Puy-de-Dôme, le Cantal, le Loiret, l'Eure et Loir, et le Loir et Cher en fournissent aussi beaucoup.

Le prix de la volaille est comme celui du plus grand nombre des objets de commerce ou de consommation, c'est-à-dire en raison de la rareté. Elle est chère dans les pays où on fait peu d'élèves; elle est à bon marché dans ceux où elle abonde, mais le prix moyen paraît être celui-ci :

Volailles.	Poules. Poulets. Chapons.	1 franc.

Canards, 1 franc 20 centimes.
Oies, 2 francs 50 centimes.
Dindons, 3 francs 25 centimes.

Quoique les oiseaux forment une classe très-nombreuse d'animaux, cependant ils ne fournissent que fort peu de matières propres aux arts : il n'y a guères que leurs plumes qui soient employées; encore ne fait-on cas que de celles de certaines espèces. La plupart de ces espèces servent d'alimens dans les pays qu'ils traversent ou qu'ils habitent. On se sert aussi de leur fiente, sur-tout en agriculture ; mais cet engrais étant très-chaud, son usage devient nécessairement borné. On leur accordait encore naguères un grand nombre de propriétés médicinales. Chaque espèce, pour ainsi dire, était en possession de guérir une maladie particulière. La graisse de poule était fort vantée ; mais elle n'a pas d'autres propriétés que celles des graisses des autres animaux et de tous les corps gras en général. Sa fiente et celle de pigeon étaient aussi regardées comme des spécifiques en certains cas ; on brûlait des plumes de perdrix sous le nez des femmes histériques, nerveuses, etc., etc. Des expériences mieux faites, un examen plus attentif et réfléchi de l'effet de ces substances, l'esprit d'analyse et d'observation que les modernes ont apporté en dernier lieu dans leurs recherches, firent bientôt sentir l'inefficacité de la plupart de ces prétendus médicamens animaux, et la possibilité de remplacer les substances dont les effets étaient évidens, mais qui le plus souvent étaient dégoûtantes, par d'autres médicamens ou moins coûteux, ou plus faciles à trouver, ou moins répugnans aux malades. La chimie, en confirmant cette opinion, vient non-seulement de les dépouiller de ces droits exclusifs dont ils jouissaient il n'y a encore que peu d'années, mais les a fait

encore abandonner en presque totalité en indiquant les moyens d'y suppléer.

L'exposition des résultats que présentent les oiseaux considérés statistiquement, exige que nous classions ces animaux; nous ne les rangerons cependant pas à la manière des naturalistes : nous les diviserons simplement en domestiques et en sauvages, et nous examinerons dans chacune de ces deux classes, d'abord ceux qui sont à-la-fois objets de commerce, de consommation et d'utilité dans les arts par leurs dépouilles ou autrement, et ensuite ceux qui ne sont que de purs objets de consommation.

Oiseaux Domestiques.

Cette classe ne comprend que l'oie, le coq d'Inde, le canard et la volaille proprement dite, c'est-à-dire, le coq, le chapon et la poule. Nous les allons examiner dans cet ordre : nous y joindrons le paon.

L'Oie. De tous les oiseaux domestiques, sans en excepter la poule, l'*oie* est incontestablement le plus intéressant. Si l'une est plus féconde, si sa chair est plus estimée, l'autre offre en revanche une nourriture beaucoup plus abondante. Elle présente de plus dans sa dépouille des avantages qui ne se rencontrent point dans celle de la poule. C'est donc à tort qu'on donne à celle-ci la préférence dans les basses-cours, l'une et l'autre devraient au moins être vues avec un égal intérêt.

On élève beaucoup plus d'oies dans certains départemens que dans d'autres. Dans ceux de la Seine-Inférieure, de l'Orne, de l'Eure qui font partie de la ci-devant province de Normandie; dans le Maine, la Haute et Basse-Bretagne, la Haute et Basse-Auvergne, le Dauphiné, la Gascogne, formant les départemens de la Sarthe et de la Mayenne, d'Ille et Vilaine, des Côtes-du-Nord, du Fi-

graisse qui leur pend sous le ventre entre les cuisses et les pattes, et descend souvent presque jusqu'à terre. A l'âge de quatre à cinq mois, cette volaille, dont le prix est d'un à deux francs, pèse quelquefois, quand elle est engraissée, 12 à 14 kilogrammes (25 à 30 livres), petit poids. Outre les départemens que nous avons cités, il en est encore d'autres qui font commerce de volailles. Paris en tire beaucoup des départemens d'Indre et Loire, et de Mayenne et Loire.

La consommation est toujours en raison du nombre des élèves. Dans les pays où on en fait beaucoup, la consommation en est aussi considérable. Dans les départemens du Tarn et de l'Aude, dans ceux qui comprennent la ci-devant Guienne, on en mange toute l'année, à la ville comme à la campagne. Chaque particulier en fait sa fourniture dans la saison. Les habitans des campagnes en ont toujours d'année à autre; l'oie remplace chez eux le porc que salent les paysans des autres départemens de la République. Pour conserver l'oie aussi long-temps, on la coupe par morceaux qu'on sale et qu'on fait cuire dans sa graisse : on empotte ensuite le tout; mais on n'emploie dans cette préparation que les membres de l'animal. C'est là ce que dans ces départemens on nomme *cuisses d'oies*, dont il se fait un assez grand commerce. Les envois n'ont cependant guères lieu que pour les départemens voisins; dans ceux qui sont un peu éloignés, ce mets est plus vanté qu'il n'est en usage. La plus grande partie se consomme dans le pays. On en prépare une quantité étonnante dans tout le ci-devant Périgord, du côté de Baïonne, dans la partie qui avoisine Toulouse. Dans cette seule dernière ville, il s'en consomme annuellement 120 mille.

A mesure que les oies prennent de l'embonpoint, leur

foie se grossit, et pour faire prendre à cette partie un volume extraordinaire, et plus gros que tous les autres viscères ensemble, on enferme étroitement ces malheureux oiseaux, on leur cloue les pieds, on leur crève les yeux et on les gorge de boulettes en les empêchant de boire, pour les étouffer dans leur graisse. Les juifs de Metz et de Strasbourg excellent dans cet art barbare de mettre les oies à la torture, afin d'en faire grossir excessivement le foie. Les pâtés de foie gras sont une petite branche d'industrie pour Strasbourg et quelques autres villes: c'est un manger très-délicat, qui va dans toute la France se mêler aux autres mets recherchés, dont la richesse couvre ses tables, sans s'inquiéter de l'atroce raffinement de barbarie qui les lui procure, et sans songer que les actes de cruauté envers les animaux, sont le funeste apprentissage de la cruauté envers les hommes.

Les œufs d'oies, quoique bons à manger, sont cependant fort inférieurs à ceux de la poule; aussi ne sont-ils pas beaucoup en usage; ce qui tient peut-être encore davantage à ce que l'oie n'est pas très-féconde. On réserve presque tous les œufs pour les faire couver. Dans beaucoup d'endroits, on recueille soigneusement la graisse qui dégoutte des oies qu'on met à la broche; on la mêle avec celle du porc, pour lui ôter de sa fluidité et pour lui donner plus de consistance: c'est un mets du goût d'un grand nombre de personnes. Dans d'autres, on recueille séparément la première, c'est-à-dire, celle qui sort par les premières impressions du feu. Cette graisse qu'on nomme *huile d'oie*, et qui a réellement le coup-d'œil huileux, est employée en guise d'huile d'olive pour l'apprêt des salades.

De tous les produits de l'oie, la plume est assurément le plus intéressant. Seule, elle mériterait qu'on s'occupât de cet oiseau plus qu'on ne le fait. Son emploi fait

partie de l'art du plumassier-panachier, et de celui du tapissier. Les plumets communs dont les militaires ornent leur coîffure sont faits de plumes d'oies. Les lits, les coussins, les oreillers, les carreaux, etc., en sont aussi garnis. Indépendamment de sa douceur et de sa finesse, cette plume est douée d'une élasticité qu'on ne rencontre pas dans celle des autres oiseaux; élasticité qui la fera toujours rechercher, et lui conservera la préférence.

La plume d'oie est un objet intéressant dans tous les endroits où cet oiseau est fort commun. On le plume ordinairement trois fois dans l'année, dont deux pendant sa vie; mais on ne lui dégarnit que le croupion, le ventre et le dos; on ne touche point aux ailes. Sans cette précaution de plumer l'oie on n'en retirerait rien; il irait semant ses plumes dans les champs, lors de sa mue. Les pennes se renouvellent comme les plumes; lorsqu'elles sont ce que l'on appelle *mûres*, elles se détachent et tombent dans les mouvemens de l'animal, ou lorsqu'il se bat: ce sont ces grandes plumes qui, ramassées et préparées, ou, comme on le dit vulgairement, *hollandées*, forment les plumes à écrire. Chinon, dans le département d'Indre et Loire, Isigni, et sur-tout le pays d'Alençon, font un grand commerce de plumes d'oie vive.

Dans ces mêmes endroits, le duvet d'oie est encore un objet de commerce très-important. Les habitans du département du Gers en vendent aussi beaucoup. Le duvet des oies grises sur-tout, y est recherché; on le préfère à celui des oies blanches: il s'en enlève beaucoup pour les foires de Bordeaux. Les Hollandais en chargent considérablement à Bayonne, pour l'étranger. Souvent même, ce qui mériterait bien qu'on y fît attention, ils nous revendent ce duvet dans nos autres ports.

Le duvet laissé à la peau s'emploie encore quelque-

fois en fourrure comme celui du cygne; on fait aussi avec la peau d'oie, des houppes à poudrer qu'on vend pour des houppes de cygne.

Le ailes garnies de leurs plumes, et coupées après la mort de l'animal, dans leur dernière articulation, forment, quand elles sont sèches, un ustensile de ménage: c'est ce qu'on nomme plumeaux : les fermiers en tirent un assez bon profit.

Le *Coq d'Inde.* Cet oiseau, dont nos basses-cours sont maintenant enrichies pour jamais, n'appartient point à l'Europe, comme chacun sait; il est étranger à nos climats et tire son nom du lieu d'où il est originaire (de l'Amérique, que l'on appelait autrefois, *Indes Occidentales*). Ceux à qui nous en sommes redevables méritent assurément une éternelle reconnaissance; il est un des plus beaux présens que l'homme en société ait pu faire à ses semblables. Quoique cet animal s'acclimate fort bien en Europe, il y perd néanmoins beaucoup. On ne parvient presque jamais, quelque chose qu'on fasse, à lui faire acquérir la grosseur qu'il a communément dans son pays natal. On voit, il est vrai, chez nous, des dindons d'une grosseur monstrueuse; mais ils ne le sont que relativement. Fussent-ils d'ailleurs aussi forts que ceux de l'Amérique, ils n'arrivent à ce point qu'artificiellement, c'est-à-dire, que rarement et à force de les pousser en nourriture; ceux-ci, au contraire, y parviennent communément et sans frais. Mais la grosseur que cet oiseau prend dans nos basses-cours, suffit pour attirer l'attention.

Dans tous les départemens où l'oie se trouve, dans tous ceux où nous avons dit qu'abonde la volaille, on élève également un grand nombre de dindonneaux : une bonne partie reste dans le pays pour la consommation; l'autre passe, en vie, dans les départemens en-

vironnans. Caussade et ses environs, faisant partie du département du Lot, en envoient annuellement dix mille, vivans, dans les départemens voisins. Ceux qu'on tue servent à faire ces dindes fourrées si recherchées, et toujours si chèrement vendues, et qu'on nomme *dindes aux truffes*; on en fait des envois considérables fort loin. Paris en consomme une grande quantité; Caussade, dont nous venons de parler, en exporte pour cette seule ville, année moyenne, près d'un mille. Souillac, dans le même département, expédie aussi un nombre considérable de dindes et d'autres volailles farcies de truffes; c'est pour cette petite ville un objet de commerce très-important. Dans tout le département de la Dordogne, qui comprend l'ancien Périgord, on prépare quantité de ces dindes, dont il se fait une exportation extrêmement avantageuse; c'est même le canton de France qui en fournit le plus, quoiqu'on en tire beaucoup de toute la ci-devant Guienne. Les dindes de l'ancien Angoumois sont fort estimées. On attribue leur bon goût, au genre de leur nourriture, qui se compose de la faîne, ou fruit du hêtre. A Saint-Chamont, département de la Loire, les dindes acquièrent une grosseur monstrueuse : on les y engraisse avec des noix.

Le coq d'Inde ne fournit rien aux arts; sa plume est trop dure et n'est point employée.

Le *Canard*. Il comprend trois variétés: 1°. le *canard domestique*. Il nous reste peu de chose à en dire après ce que nous avons dit de l'oie. Il se trouve dans les mêmes endroits; on y en élève aussi un très-grand nombre; tout ce qui a rapport à la consommation leur est encore commun : cependant cet oiseau, quoique répandu, l'est en général beaucoup moins que l'oie et que le coq d'Inde; on ne commerce pas autant sur lui que sur ces derniers; il ne pa-

raît même pas qu'il s'en fasse de nombreux envois. On le trouve moins fréquemment dans les marchés : tout cela tient probablement à ce qu'il est plus petit. On ne peut pourtant pas se dissimuler qu'il ne soit d'une assez grande ressource pour les habitans des campagnes ; il multiplie beaucoup ; il exige peu de soins, même dans les premiers temps de son existence. Les dindonneaux sont au contraire assez difficiles à élever. Il est plus fécond que l'oie ; ses œufs sont préférables pour le goût ; sa chair aussi est généralement plus estimée.

2°. Le *Canard d'Inde* ou *Musque*, communément *canard de Barbarie* ou *de Guinée*. Cette espèce est d'un bon rapport, par sa fécondité, sa grosseur et la facilité de l'engraisser ; elle devrait être multipliée de préférence à toute autre ; elle demande, à la vérité, à être nourrie plus largement, si l'on veut en tirer un bon parti ; mais ce surcroît de dépense se compense par un produit meilleur que celui du canard ordinaire. Le mâle de cette espèce s'accouple volontiers avec la cane commune, et il résulte de ces alliances une race intermédiaire entre les deux espèces, mais toujours plus belle que celle des canards domestiques proprement dits. Ces métis perdent presqu'entièrement la forte odeur de musc, qui ferait de leurs pères un manger assez médiocre, si l'on ne prenait la précaution, lorsqu'ils sont tués, de leur couper le croupion.

Les habitans du département du Gers élèvent le canard d'Inde comme le canard ordinaire ; l'un est aussi commun que l'autre dans leurs marchés. Le canard domestique se vend 2 francs 25 centimes ; le canard musque est beaucoup plus cher, et se vend 3 francs 75 centimes. Il serait à souhaiter qu'on suivît cette éducation dans les autres départemens ; mais il faudrait auparavant ré-

pandre l'espèce, car s'il est quelques endroits où on la connaisse, et où elle soit commune, dans beaucoup d'autres, elle est regardée comme un objet de curiosité, et dans le plus grand nombre, elle est entièrement inconnue.

3°. Le *Canard Mulet* ou *Mulard*. C'est celui qui provient de l'accouplement du canard d'Inde et de la cane ordinaire : on le préfère sur les tables; mais on devrait le préférer encore plus dans les basses-cours. Il surpasse en grosseur le canard commun, et ne fait presque pas de bruit.

Les canards Mulards, issus d'espèces différentes, sont rarement féconds; ils se régénèrent difficilement entre eux; mais en s'appariant avec les canes ordinaires, ils produisent une belle et bonne race, intéressante à multiplier, et dont, suivant les expressions d'Olivier-de-Serres, « vous tirerez plaisante utilité, par les chairs » et œufs qu'elle vous fournira en abondance. »

Un peu plus gros que les œufs de poule, les œufs de cane sont très-délicats en omelette. Dans les campagnes de la ci-devant Picardie, les femmes font, les jours de fêtes, des pâtisseries d'une belle couleur et de bon goût, avec les œufs de cane; la consommation en est assez forte, à cette époque; mais, en général, il y a plus de profit à conserver ces œufs, pour la propagation de l'espèce.

Le genre de nourriture influe puissamment sur l'embonpoint des canards, et même sur l'amélioration des races. Les grands et beaux canards des environs de Rouen, nourris avec des vers de terre, fournissent ces excellens canetons qui paraissent en prairial dans les marchés. Les Anglais viennent souvent en acheter de vivans dans les campagnes de Rouen.

Dans le département de la Seine-Inférieure, on fait commerce de canards engraissés avec de la pâte de sarasin.

Dans les départemens du Gers, du Tarn et autres circonvoisins, on tourmente ces pauvres animaux de la même manière que les oies, pour leur faire prendre une graisse extraordinaire, et à leur foie un volume monstrueux. Ces foies si prodigieusement et si inhumainement grossis, deviennent un objet d'industrie et d'exportation.

On sale aussi les canards engraissés et coupés en quatre quartiers, et on les conserve dans des pots.

Si la chair et les œufs des canards sont meilleurs que ceux des oies, leur plume est moins fine et moins élastique, on la mêle néanmoins avec celle d'oie, et on l'emploie aux mêmes usages; mais elle lui ferait perdre beaucoup de son prix, si elle s'y trouvait mêlée en certaine quantité; elle ne laisse pas de se vendre séparément.

L'agriculture tire un bon parti de la fiente des canards, pour engrais.

La Volaille proprement dite.

De tous les oiseaux domestiques, la poule est le plus généralement répandu. On la trouve par-tout: par-tout elle abonde. Son extrême fécondité, qui la met en état de satisfaire à-la-fois à la propagation de son espèce et à nos besoins, prérogative dont elle jouit, à l'exclusion de toutes les autres espèces, est sans doute le motif de cette adoption générale. Certains départemens néanmoins s'occupent plus particulièrement encore de son éducation. Dans tous, on élève la poule pour le produit de sa ponte et de sa couvaison; mais dans la plus grande partie de la République, on laisse les poulets libres; ils errent dans les champs: on se contente de l'accroissement qu'ils prennent dans cet état. On les vend dès qu'ils ont acquis certain

tain degré de force. Dans quelques départemens, au contraire, on les enferme. On ne confie point à la nature seule le soin de leur accroissement, l'art se joint à elle ; on environne l'animal de toutes les circonstances qui peuvent améliorer sa chair et favoriser son développement. Tous les départemens que nous avons cités comme abondans en volailles de toute espèce, élèvent beaucoup de poulets de cette manière ; mais c'est sur-tout dans ceux de la Sarthe, de l'Orne, du Calvados, de l'Eure, de la Seine-Inférieure, d'Ille et Vilaine, du Finistère, du Cantal, du Puy-de-Dôme, de la Drôme et de la Dordogne, qu'on suit ce procédé. Tout le monde connaît les poulardes du Mans, celles de Normandie et de Bretagne, les chapons d'Auvergne et du Dauphiné, les poulardes fourrées du Périgord. Les moyens dont on se sert pour faire parvenir les volailles à cet excessif embonpoint sont les mêmes au fond, et se réduisent à renfermer l'animal, à le pousser en nourriture et à lui interdire tout mouvement, quelquefois à lui plumer la tête, le cou et le ventre, et ce qui est plus cruel encore, à lui crever les yeux. Mais le genre de nourriture varie suivant les endroits. Dans quelques-uns, on se sert de son et de farine d'orge ; dans d'autres, de millet ; dans le plus grand nombre de maïs, etc. Le Mans et la Flèche, département de la Sarthe ; Rennes, département d'Ille et Vilaine, sont les endroits les plus renommés pour la qualité et le commerce des poulardes ; il s'en exporte pour Paris une immense quantité. Tous les départemens environnans en tirent aussi considérablement. Les autres départemens qui engraissent beaucoup de ces volailles, les débitent dans la partie de la France qui leur correspond (*Voyez les articles précédens*).

Les œufs de poule servent à une foule d'usages écono-

miques connus de tout le monde ; ils font partie de l'art du confiseur, du cuisinier, du pâtissier, etc.; c'est le premier aliment que la médecine permet aux convalescens. Il s'en consomme aussi pour les usages pharmaceutiques : la consommation et le produit de ces œufs, préférables d'ailleurs par leur goût à ceux de toutes les autres espèces, est presqu'incalculable.

La plume de poule est molle, et n'est point estimée : il n'y a que les pauvres, pour qui celle d'oie est trop chère, qui l'amassent. Les plumassiers tirent encore quelque parti des plumes du coq.

Ce qu'on nomme gants de cuir de poule et le cannepin des chirurgiens, ne provient pas, comme on le pense communément, de la peau de la poule; ce n'est que l'épiderme du mouton, enlevé et préparé convenablement.

Le *Paon*. On ne le trouve pas plus communément dans un département que dans un autre : il n'entre dans les basses-cours que comme ornement; aussi est-il généralement assez rare. Nous n'en ferions ici aucune mention, si les arts ne retiraient quelqu'avantage de sa dépouille. Le plumassier panachier met ses plumes en usage pour la parure et l'ornement.

Oiseaux Sauvages.

Quoiqu'infiniment plus nombreuse que la précédente, la classe des oiseaux sauvages ne fournit guères plus pour les arts. Les oiseaux qu'elle comprend et dont on tire parti, se réduisent aux suivans.

L'Oie Sauvage. Cet oiseau de passage est, comme on le sent d'avance, plus commun dans certains cantons que dans d'autres; lors de son séjour dans nos climats, il habite de préférence les départemens qui renferment des

étangs ou que traversent de grandes rivières. On ne le trouve point dans ceux qui sont secs et découverts. En général, c'est un gibier rare, et sur lequel on ne spécule point. Sa plume, qu'on peut employer aux mêmes usages que celle de l'oie domestique, réunit, dit-on, toutes les qualités de celle-ci à un degré supérieur.

Il est quelques variétés de l'oie qu'il serait très-important d'acquérir. Il n'y a pas, il est vrai, de si grands avantages à espérer du transport des oiseaux, que de celui des quadrupèdes; néanmoins ces avantages ne sont pas à dédaigner. Les espèces d'oies que nous conseillons de multiplier en domesticité, sont :

L'*Oie de Guinée*. Elle a été apportée en Suède, en Russie, en Allemagne; elle est beaucoup plus grosse que la nôtre. Elle multiplie en domesticité, et produit, en s'alliant à celles d'Europe, de très-beaux métis.

2°. L'*Oie de Frise*. Elle est plus grosse que nos plus belles oies. Son transport a été essayé, et a parfaitement réussi; elle n'a pas dégénéré.

3°. L'*Oie du Canada*. On en élève au jardin des Plantes de Paris; elle surpasse en grosseur et par la beauté de son plumage, toutes nos oies de France.

Le *Canard Sauvage*. Il est moins rare que l'oie sauvage et voyage comme elle par troupes pendant l'hiver. On le trouve sur les étangs et les rivières. Il n'a d'autre propriété que l'excellence de sa chair, qui la fait rechercher pour les meilleures tables. Les gourmets connaissent la réputation des pâtés de canards d'Amiens. Aussi l'on a imaginé une foule de moyens pour prendre ces oiseaux.

Le *Cygne*. Il est rare en France, quoiqu'il s'y acclimate très-bien. Les lieux où on en voit de sauvages sont principalement les départemens de la Loire et de l'Ourthe,

et on en nourrit de domestiques en plusieurs endroits, sur des bassins ou des canaux. L'extrême douceur, la grande finesse et le beau blanc de son duvet, la légèreté et la souplesse de sa peau, font de sa fourrure une des plus belles qui existent : elle entre dans le commerce de la pelleterie. On en fait des palatines pour les femmes. La peau reste alors garnie de son duvet; d'autres fois, on tresse les plumes pour en faire des manchons. Les belles houppes à poudrer sont faites de duvet de cygne. Les grandes plumes des ailes sont préférables à celles de l'oie pour écrire, et pour faire des tuyaux de pinceaux.

Le *Héron*. C'est dans les départemens qui comprennent de vastes forêts et des étangs, c'est dans les lieux solitaires qu'il faut aller chercher le héron. Cet oiseau assez commun en France, est un fort mauvais gibier ; mais il est très-estimé des plumassiers, qui le recherchent pour les plumes de sa huppe, dont ils font beaucoup de cas.

Le *Pigeon*. Cet oiseau, contre lequel certains priviléges et de faux préjugés ont armé dans ces derniers temps la main désastreuse de la licence, est d'une utilité généralement reconnue. Quoique commun aujourd'hui en France, il l'est moins encore qu'il ne devrait l'être. Aussi réclame-t-on de tous côtés le rétablissement des colombiers, avec quelques précautions qui empêchent les pigeons d'êtres nuisibles aux semailles ; ce que d'anciennes ordonnances, tombées en désuétude long-temps avant l'époque de la révolution, avaient prévu. Il n'est d'ailleurs rien moins que prouvé aux yeux d'un agriculteur intelligent et qui sait observer, il n'est rien moins que prouvé, disons-nous, que les pigeons ne rendent pas de plus grands services à l'agriculture en mangeant les vesces, dont il font leur nourriture de choix, et dont la multiplication est si nuisible aux plantes céréales, qu'en amassant les grains

de ces plantes, qui n'étant pas recouverts de terre, seraient absolument perdus.

Le pigeon est un objet de consommation fort intéressant, qui diminue celle de la viande de boucherie, dont la cherté actuelle indique la diminution progressive. Le produit des colombiers ne laisse pas d'être avantageux; il coûte peu tant en peines qu'en dépenses. Les villes populeuses consomment une quantité prodigieuse de pigeons. A Paris seulement, cette consommation est d'environ 100 douzaines par jour; ce qui donne à 80 centimes la paire prix moyen (16 sous), un total de 480 francs, et par conséquent un total anuuel d'environ 175 mille francs.

La fiente de pigeon est employée en agriculture comme un engrais distingué. On le préfère dans certaines circonstances à tout autre. On le regarde comme très-chaud et très-actif. Cette fiente sert aussi dans les arts du tanneur et de l'hongroyeur; c'est un agent très-énergique pour le ramollissement et le débourrement des peaux.

Nous indiquerons encore quelques autres espèces d'oiseaux qui sont en France, des objets de chasse abondante, de consommation, et quelquefois d'exportation pour les lieux où ils se trouvent en plus grand nombre. De ces espèces, les plus intéressantes sont :

L'*Alouette* abonde dans tous les pays de plaines, dans tous les départemens où on récolte beaucoup de grains, sur-tout dans l'ancienne Beauce (département d'Eure et Loir et du Loiret); à Paris, où l'on en consomme beaucoup, elles sont connues sous le nom de *mauviettes*. Pithiviers, petite ville du département du Loiret, est renommée pour ses pâtés fourrés de ces oiseaux; il s'en exporte à l'intérieur, aussi loin que le permet la nature de ce mets.

Les alouettes grasses sont un mets très-délicat.

Dans nos départemens méridionaux, l'on confond, sous le même nom de *Bec-figues*, plusieurs espèces de petits oiseaux à bec menu et effilé, qui prennent, à l'automne, une graisse délicate; mais celle du vrai *bec-figue* les surpasse par la finesse de son goût; c'est un petit peloton de graisse légère, savoureuse, fondante et d'une facile digestion.

Le *bec-figue* est un oiseau de passage qui voyage par troupes, et qu'on trouve en quantité dans les vignobles des départemens du Var, des Bouches-du-Rhône, etc. pour lesquels il est un petit objet de consommation et d'exportation.

Il en est de même, pour les départemens de l'est, des *Rouges-gorges*, que l'on y prend en quantité, pendant l'automne, qui sont aussi un mets fort délicat, et dont on fait des envois jusqu'à Paris.

Un autre petit gibier très-fin et très-recherché, est l'*Ortolan*, que l'on prend en grand nombre dans les départemens du midi, et que l'on y engraisse en le mettant dans un lieu clos, mais éclairé avec des lanternes, et en lui donnant en abondance de l'avoine et du millet. On en fait des envois à Paris, en poste, dans des boîtes remplies de millet. L'on prenait aussi des ortolans, mais en moindre quantité, dans les environs de Paris; les oiseleurs les engraissaient avec du millet, dans des cages couvertes où le seul auget, qui contenait la graine, était éclairé, et chacun de ces oiseaux, ainsi engraissé, se vendait trois francs.

La *Caille*. On la trouve par-tout, mais on peut dire qu'elle est rare dans les départemens septentrionaux, en comparaison de ceux du midi. Dans ces départemens, les

gens de la campagne en prennent et en engraissent une prodigieuse quantité dont ils se défont l'hiver aux marchés voisins. Il en est à qui ce commerce rapporte de bénéfice deux à trois cents francs.

Le *Geai* et le *Corbeau* se trouvent par-tout. Les pennes de celui-ci sont très-recherchées des dessinateurs qui les paient beaucoup plus cher qu'on n'achète les plus belles de l'oie. Les luthiers en emploient aussi pour le clavecin. Les plumes azurées des ailes du geai étaient recherchées, il y a quelques années, pour des garnitures de robes; les plumassiers en font encore quelque usage.

Le *Grèbe* se trouve communément dans les départemens de la Meuse, de la Moselle, de la Meurthe et des Vosges (ci-devant Lorraine), et dans ceux de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de Saone et Loire et de l'Ain (ci-devant Bourgogne). Sa peau, garnie d'un duvet très-serré et d'un blanc argenté, sert à faire des manchons.

Les *Grives*. On les voit en abondance dans tous les pays vignobles; les départemens de la Loire, de la Lozère, de la Sarthe, en nourrissent beaucoup; mais c'est sur-tout dans le pays de Liége (département de l'Ourthe), qu'elles abondent. Des villages entiers tirent, en automne, de la chasse des grives, des moyens d'exister une partie de l'année. Dans le département des Basses-Pyrénées, ces oiseaux sont aussi en quantité, principalement dans les coteaux de Gan et de Jurançon.

L'Outarde (la grande). Cet intéressant oiseau est fort commun dans la Champagne pouilleuse et dans le Poitou (l'Aube, la Vendée, les Deux-Sèvres, la Vienne). Il est, de tous les oiseaux de nos contrées, celui qu'il serait le plus avantageux d'apprivoiser; ceux qui y parviendraient feraient assurément un présent d'un intérêt réel à l'économie rurale et domestique.

Si les tentatives qu'on a faites n'ont pas reussi, c'est qu'elles n'ont pas été assez suivies ; et ce qui prouve qu'elles ne devaient pas faire perdre l'espérance du succès, c'est qu'on a vu des outardes dans des boutiques d'oiseleur, qui y avaient été élevées et y demeuraient sans être enfermées ; c'est que dans ces derniers temps on en a fixé dans le département du Cher. Il y a donc tout lieu d'espérer que ce grand oiseau, si précieux par la bonté de sa chair et par sa fécondité, perdra son naturel sauvage, et vivra un jour en bonne intelligence avec tous les autres oiseaux domestiques.

L'*Outarde* (la petite) ou *cane-petière*. Quoique bien moins intéressante que la grande, la petite outarde mérite aussi qu'on fasse des efforts pour l'acquérir; il est certain qu'elle ne dégénérerait pas en passant de l'état libre à celui de domesticité. La France est, pour ainsi dire, sa patrie; elle y est plus commune qu'ailleurs. On la rencontre très-fréquemment dans les départemens d'Eure et Loir, de la Sarthe, de l'Orne, du Calvados, de l'Eure et de la Seine-Inférieure, du Cher et de l'Indre (Beauce, Maine, Normandie et Berry). Elle est surtout commune entre Bourges et Châteauroux.

La *Perdrix*. Beaucoup de départemens possèdent la perdrix grise, mais la rouge est le partage d'un petit nombre, et seulement de ceux du midi; elle est surtout commune dans le département de la Drôme (Dauphiné).

Le *Plavier*, le *Ralé*, la *Poule-d'eau*, se rencontrent très-fréquemment dans les départemens de l'Eure, de la Marne, du Gers, du Jura, de la Loire et de la Sarthe. On les trouve aussi dans d'autres, mais plus rarement.

La *Tourterelle*. On prend une quantité prodigieuse de tourterelles dans le département des Basses-Pyrénées (Béarn).

Le *Vanneau* se trouve en très-grande quantité dans les départemens d'Eure et Loir, du Loiret et de Loir et Cher, de l'Aisne et de Seine et Marne, du Cher et de l'Indre, de la Haute-Marne, de la Marne et de l'Aube.

Des Reptiles.

Dans un ouvrage de la nature de celui-ci, l'énumération de toutes les productions d'un pays serait déplacée, et l'on ne doit s'attendre à y trouver que l'indication des animaux ou des substances indigènes qui, par leur utilité, offrent matière à quelque spéculation.

La classe des reptiles ne fournit, en France, que trois espèces que l'on peut ranger dans cette catégorie : ce sont la *tortue bourbeuse*, la *grenouille* et la *vipère*.

La petite espèce de tortue, que l'on nomme *bourbeuse*, se tient dans les marais et les eaux dormantes, où les insectes aquatiques lui fournissent une pâture abondante.

On la trouve assez communément dans les département de la Haute-Garonne, de l'Aude, du Tarn, de l'Hérault, du Gard, de la Lozère, de la Haute-Loire et de l'Ardèche. Elle s'avance dans les terres vers la fin de l'automne, pour s'y creuser une retraite où elle passe l'hiver; dans l'été, elle est presque toujours à terre. Elle multiplie beaucoup, sur-tout dans certains endroits aquatiques des départemens nommés ci-dessus, dans le marais d'Arles, auprès du Rhône et dans plusieurs parties de la ci-devant Provence. On en trouva, il y a environ vingt ans, une si grande quantité dans un marais de deux kilomètres (1 demi-lieue) de surface, situé dans les plaines de la Durance, que ces animaux suffirent, pendant plus de trois mois, à la nourriture des paysans des environs.

Cette tortue est très-utile pour les jardins, qu'elle dé-

livre d'une foule d'animaux nuisibles; tels que les limaçons, les vers et un grand nombre d'insectes; on l'y élève dans une sorte de domesticité, au midi de la France : elle ne cause absolument aucun dommage. C'est spécialement cette tortue qui s'emploie dans la médecine. On fait avec sa chair, des bouillons qui sont fort estimés pour les maladies de poitrine, et qui sont employés, avec assez de succès, par les personnes d'une santé délicate, menacées de la pulmonie; on apporte à Paris plusieurs de ces animaux vivans; dans beaucoup d'endroits, on les conserve près de bassins pleins d'eau; on les nourrit avec du son, de la farine, du pain mouillé, de l'avoine, lorsqu'on soupçonne qu'elles ne trouvent pas à terre assez de quoi manger. Mais s'il est très-avantageux de les laisser en liberté dans les jardins, il faut avoir soin de les éloigner des étangs, et de tous les endroits empoissonnés, parce qu'elles attaquent les poissons, même ceux d'une certaine grosseur.

La *Grenouille.* Nous n'entendons parler ici que de la grenouille commune; cette espèce fournit un aliment à-la-fois sain et agréable; on en mange beaucoup dans plusieurs parties de la France, tandis que dans quelques autres on les a en horreur. L'on n'apprête, pour l'ordinaire, que la moitié postérieure du corps. Ce mets est à présent du goût de peu de personnes à Paris; cependant on y trouve toujours des grenouilles sur les marchés. Il y a un siècle que, dans cette cité, c'était un aliment fort à la mode. On cite un habitant de la ci-devant Auvergne, qui fit une fortune considérable en nourrissant et engraissant, dans un faubourg de Paris, les grenouilles qu'il faisait venir de son pays. Les bouillons de grenouilles sont recommandés par les médecins comme adoucissans.

La pêche de ces reptiles, dans les endroits où ils sont

communs, fait l'unique métier de beaucoup de gens qui les prennent soit à la ligne, soit au filet, soit à la main avec un rateau, et à la lueur des flambeaux.

On employait et l'on vantait beaucoup autrefois, en chirurgie, comme substance anodine, le frai de la grenouille; l'eau distillée de ce frai, jouissait de la même réputation; on donnait encore cette matière en bouillon; ce dernier médicament est le seul qui mérite d'être conservé : il est réellement doux et rafraîchissant.

Dans quelques parties de l'Angleterre, on pêche les grenouilles pour servir d'engrais aux champs cultivés. Cet emploi utile pourrait être imité, en France, dans certains cantons où les grenouilles pullulent souvent en si grande abondance, qu'elles excèdent de beaucoup la consommation qu'on en fait.

La *Vipère*. Ce reptile à qui l'on accordait, il n'y a pas encore long-temps, une confiance sans bornes pour la guérison d'une foule de maladies, ne mérite pas d'occuper la moindre place dans les matières médicales. Ses bouillons, si fameux jadis, sont aujourd'hui tout-à-fait tombés. On les regardait comme restaurans et comme des spécifiques dans la peste, les ataxies, le scorbut, le squirre, la gale, les maladies du poumon, les congestions laiteuses, etc. etc. Sa tête, regardée comme antidote de sa morsure, lorsqu'on pouvait l'appliquer à l'instant même sur l'endroit blessé; son cœur, son foie, son fiel, sont tombés comme ses bouillons. Deux autres médicamens qu'elle fournissait encore et qui étaient fort employés, son sel volatil et son esprit, ne sont autre chose que du carbonate d'ammoniaque huileux, et de l'eau chargée de ce sel. Dans quelques endroits, on mange la vipère; elle y prend le nom d'*anguille de terre*, d'*anguille des haies* : c'est peut-être le seul usage raisonnable qu'on puisse

faire de ce reptile; il se pourrait cependant que cette nourriture fût astringente.

Quoiqu'il soit bien démontré que la vipère ne soit bonne à rien, comme médicament, elle est cependant encore assez en usage; tant les préjugés sont difficiles à détruire. Beaucoup de pharmaciens de Paris avaient, avant la révolution, dans le Bocage, département de la Vendée, des hommes affidés et salariés, dont la principale occupation était la recherche des vipères; quelques-uns même y en entretiennent encore aujourd'hui.

Les habitans des départemens de la Vienne, de la Vendée et des Deux-Sèvres faisaient, il y a quelques années, avec Venise, une espèce de commerce sur les vipères; ils en envoyaient tous les ans une quantité assez considérable. Les Vénitiens s'en servent pour faire la thériaque; sorte de médicament célèbre, et fort composé, qui jouit de propriétés incontestables; il est cependant très-vraissemblable que la plupart des substances qui entrent dans sa composition y sont entièrement inutiles.

Des Poïssons.

Après la culture et l'éducation des bestiaux, la pêche offre les plus grandes ressources pour les subsistances et le commerce; si son produit n'est pas d'une aussi indispensable nécessité, il augmente nos ressources alimentaires, et en diminuant la consommation des plantes céréales et du bétail, il en maintient le prix dans une juste proportion entre l'intérêt des cultivateurs et celui du consommateur: ajoutez que l'exercice de la pêche occupe beaucoup de bras dans l'intérieur, tandis que c'est à l'école de la pêche maritime que se forment les navigateurs les plus expérimentés et les plus intrépides.

Les espèces de poissons sont plus variées et plus multi-

pliées que celles des animaux terrestres ; elles servent de nourriture aux habitans des côtes, et leur tiennent quelquefois lieu de tout autre aliment. Les habitans des rivages de la mer ne sont pas les seuls qui jouissent des avantages de la pêche maritime. La marée fraîche se transporte dans les départemens, plus ou moins loin, suivant les espèces de poissons, et l'état de l'atmosphère, etc. ; quelques-unes, comme les raies, les vives, les soles, etc. soutiennent facilement le transport et peuvent se conduire à 500 kilomètres (cent lieues) de distance ; d'autres, au moyen de quelques préparations, peuvent supporter le même trajet.

La pêche des poissons d'eau douce, moins considérable que celle de mer, est pourtant d'une grande ressource pour les villes qui avoisinent les grandes rivières ou qui possèdent des étangs dans leur territoire.

Cette pêche se fait de deux manières, avec des filets, harnois ou engins et avec des lignes. Les poissons d'eau douce ne se transportent point par terre, si ce n'est quelques espèces, comme la carpe qu'on mène assez loin dans des tonneaux remplis d'eau. Presque toutes les autres se consomment sur les lieux où on les prend et ne font qu'un objet de commerce de détail.

Une pêche abusive dans les rivières et les étangs, est celle qui se fait avec la *coque du Levant* (l'on nomme ainsi les baies du Ménisperme lacuneux, *menispermum cocculus*. Lin.) Cette drogue empoisonne le poisson, et en fait périr quatre fois plus qu'on n'en prend ; elle est dangereuse pour les hommes, prise intérieurement. Son usage, dans les rivières et les étangs, était autrefois puni des galères.

Au temps de *Savary*, on estimait le commerce du poisson d'eau douce, dans le département de l'Allier ; à trois cent mille francs par an. Suivant l'auteur cité par

Peuchet (*Dictionnaire de Géographie commerçante*, *article* Moulins), le commerce du poisson, à l'extérieur, peut rouler sur environ quarante bascules par an, destinées pour la ville de Paris. Le produit de chaque bascule contenant ordinairement 4 mille 891 kilogrammes 460 grammes (10 milliers) de poisson, peut être estimé, année commune, de six à sept mille francs. Les quarante bascules donneront donc environ deux cent quatre-vingt mille francs.

Le département de la Nièvre fournissait égalcment autrefois une grande quantité de poissons d'eau douce à Paris; la destruction des étangs a singulièrement diminué cette branche d'industrie. Le nord de ce département en exporte au plus aujourd'hui 34 mille 240 kilogrammes 220 grammes (70 milliers). On remédierait jusqu'à un certain point à cette diminution de produits, en remettant en vigueur les anciens réglemens relatifs à la pêche des rivières, étangs et ruisseaux.

Paris dépense annuellement, pour l'achat du poisson d'eau douce, une somme considérable; cet article de consommation ne va pas à moins de 1 million 200 mille fr. Le débit de ce poisson s'y fait à la pièce, au cent et au millier; lorsqu'il est au-dessus d'une certaine longueur, il se mesure au pouce, que l'on compte depuis l'œil du poisson jusqu'où commence la nageoire de la queue; ce qu'on appelle *entre-œil et bât.* Le dépôt de cette marchandise occupe la majeure partie du port Saint-Paul. C'est là que les regratières vont se fournir.

Il est en France un grand nombre de rivières très-poissonneuses; mais quelques-unes sont remarquables par la quantité de poissons qu'elles fournissent. Les principaux poissons que l'on pêche dans les rivières de France, sont : le saumon, le brochet, l'anguille, la carpe, le bar-

billon, la perche, la tanche, la truite, le barbot, la lamproie, le gardon, le goujon, l'alose, etc. etc.

La Seine, qui baigne les collines d'Yvetot, est dans cet endroit, une des rivières les plus poissonneuses de France; elle offre en pêche annuelle et stationnaire, le saumon, l'esturgeon, la sole, l'anguille, l'alose, etc.; les rivières qui traversent les départemens de l'Aveyron, du Calvados, de l'Eure, de Lot et Garonne, de Loir et Cher, du Loiret, de la Lozère, du Pas-de-Calais, de l'Ourthe, du Rhône, de la Seine-Inférieure, de la Vendée, de la Vienne, etc. sont en général très-poissonneuses; il en est de même des étangs qu'on trouve dans les départemens de l'Allier, l'Aisne, l'Ain, l'Aude, des Bouches-du Rhône, la Charente-Inférieure, la Corrèze, la Creuse, le Doubs, la Drôme, l'Eure, la Haute-Garonne, l'Isère, le Jura, le Léman, la Loire, la Loire-Inférieure, le Loiret, de Loir et Cher, la Marne, la Meuse-Inférieure, la Nièvre, l'Orne, le Var, la Vendée, la Vienne, les Vosges, et des lacs des départemens de l'Isère, du Léman, de la Lozère. La ville de *Martigues*, département du Rhône, fait de la pêche, une des principales sources de ses revenus. Le bourg de *Saint-Thiebaud* (département du Cher) est renommé par sa pêche sur la Loire. Les départemens du *Golo* et de *Liamone*, qui comprennent l'île de Corse, abondent aussi en poissons d'eau douce de toutes espèces; mais ce qu'il importe d'ajouter, c'est que beaucoup de départemens se plaignent de la liberté illimitée de la pêche; tous réclament les anciens réglemens. Les rivières des départemens de l'Orne, de la Meurthe et de beaucoup d'autres, sont dépeuplées et presque stériles.

La pêche extérieure ou maritime, la plus considérable par son importance et son produit, se divise en deux

parties ; la première comprend les pêches lointaines de la morue, de la baleine, et il n'en sera point ici question ; l'autre se rapporte aux pêches vicinales ou littorales sur nos côtes, dans l'Océan et la Méditerranée. Sur cette dernière mer notre pêche s'étend de port Vendres (département des Pyrénées-Orientales), à Nice (département des Alpes-Maritimes). Sur l'Océan elle s'étend de Fontarabie (département des Basses-Pyrénées) à Dunkerque (département du Nord), sans y comprendre nos nouvelles possessions. Dans cet espace de plus de 1 mille 500 kilomètres (300 lieues) se trouvent les côtes des anciennes provinces de la Flandre française, de la Picardie, de la Normandie, de la Bretagne, du Poitou, de l'Aunis, de la Saintonge, du Bordelais, de Biscaye et de la Navarre.

C'est de cette longue étendue de côtes que nous viennent principalement les provisions de Paris et des autres villes de l'intérieur, bien moins à cause de la proximité que parce que les mers de cette partie sont plus poissonneuses.

Cette pêche, depuis *Dunkerque* jusqu'à *Saint-Valery*, se fait ainsi que celle des autres parages, ou avec de petits bâtimens capables de tenir la mer à une certaine hauteur et de soutenir l'effort des filets, ou bien avec des hameçons dans des bateaux côtiers, lorsqu'on ne veut pas s'éloigner des côtes. Les bateaux côtiers vont toute l'année à la pêche des raies, des limandes, des merlans. La pêche aux filets a lieu quatre fois l'année; la première, pour les soles, les raies et quelques autres poissons, commence au 15 pluviôse et finit vers le 15 floréal; la seconde, qui commence au 15 floréal, et se continue jusqu'au 1er thermidor, est principalement pour les maquereaux; la troisième, qui est peu de chose, ne produit que de petites raies, des limandes; enfin la quatrième, ou la pêche du hareng,

hareng commence au 15 vendémiaire et finit vers le 1.er nivôse.

Le poisson qu'on pêche sur la côte de Dunkerque à Saint-Valery est fort estimé ; celui du *Bourg-d'Ault* (département de la Somme), est réputé le meilleur : on prétend que plus on approche de la côte d'Angleterre, plus le poisson a de qualité. Quoi qu'il en soit, Paris consomme à peu près un tiers de la pêche des quatre départemens du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure. Les départemens du Pas-de-Calais et du Nord en consomment aussi un tiers ; le reste ne sort pas du pays.

Les pêcheurs du Pas-de-Calais et de la Somme s'occupent beaucoup de la pêche du maquereau aux filets. Ils partent le matin et rentrent le soir, depuis floréal jusqu'en thermidor ; il n'y a qu'une petite quantité de celui qui entre à Boulogne, qui se sale ; tout le reste se vend frais.

Dans les départemens de la Manche, du Calvados, de la Seine-Inférieure, les pêcheurs sortent en ventôse et germinal (dans le carême). Au commencement de floréal (fin d'avril), ils font la pêche du maquereau. Pendant toute l'année, ils vont à celle des soles, des limandes, des merlans et autres poissons qu'ils envoient à Paris, par leurs chasses-marées.

La pêche du hareng se fait principalement à Dieppe ; une partie se sale, l'autre est vendue fraîche.

Les sardines, les maquereaux, les congres, les saumons forment une pêche considérable dans toute la ci-devant Bretagne ; une partie passe dans le commerce après avoir été salée ; l'autre s'envoie fraîche et se débite dans le pays.

La pêche des sardines et autres poissons est fort abondante sur les côtes des anciennes provinces d'Aunis, de

Saintonge, de Poitou, sur-tout aux Sables-d'Olonne. Elle forme la principale branche du commerce du pays. Nous reviendrons plus bas sur le produit du hareng, du maquereau, de la sardine, etc.

Il ne sera pas déplacé d'établir ici les bases fondamentales du droit et de la police des pêches, soit sur les côtes, soit dans les rivières. Cette matière, encore neuve, n'a que faiblement attiré jusqu'ici l'attention des écrivains d'économie publique. M. Tiphaine, qui a développé quelques-unes des questions qui s'y rapportent, dans son *Histoire Economique des mers de France*, n'a pas donné une solution aux différentes difficultés que la diversité d'opinions a fait naître dans cette matière.

Selon les uns, la police des pêches, l'observation des réglemens qui la prohibent ou la permettent est inutile et vexatoire. 1°. Dès qu'il y a eu des pêches, disent-ils, il y a eu des abus. Il n'a pas été possible de prendre du poisson sans s'apercevoir que le moyen d'en prendre beaucoup était de faire de ces espèces de pêches qu'on nomme *abusives* (1). 2°. La multiplicité des pêches a augmenté à proportion de la multiplication des hommes sur les bords de la mer. 3°. La mer ne se dépeuplait point autrefois comme elle le fait aujourd'hui. Rien parmi les écrits qui nous restent de l'antiquité, ne prouve que les anciens aient eu une police pour les pêches. 4°. La stérilité qu'on remarque sur nos côtes tient à un changement dans la propagation du poisson, changement spontané ou du moins indépendant de toute intervention des hommes. La première démarche qu'on dut faire, continuent-ils, pour parer à cet inconvénient, a été sans doute d'examiner la nature des pêches et les manœuvres qu'on employait. On trouva que

(1) *Pêche abusive* est une expression par laquelle on doit entendre toute méthode qui nuit à la reproduction du poisson ou le détruit.

certaines méthodes mettaient obstacle au développement des germes ; qu'elles faisaient périr beaucoup de fretin ; qu'elles arrêtaient une partie du poisson du second âge, et à peine parvenu au sixième de sa grandeur naturelle ; et l'on ne manqua pas de dire que ce dégât énorme était la cause de la stérilité de nos côtes. Les pêcheurs s'accusèrent les uns les autres. On fit des réglemens ; mais on ne voit point que la fécondité de la mer se soit rétablie avec l'exécution de ces ordonnances qui n'ont fait que gêner l'industrie. Si les réglemens avaient pu servir à la reproduction du poisson, à son rappel sur les côtes qu'il a abandonnées, on se serait aperçu, depuis trois cents ans qu'on réglemente, de quelque résultat utile.

Ceux qui soutiennent la police des pêches répondent par des principes fondés sur l'observation et le raisonnement.

Si l'on ignore ce que les anciens firent pour prévenir les abus de la pêche, il ne s'ensuit pas qu'une police conservatrice nuise à l'industrie. Elle ne peut qu'être favorable, puisqu'elle a pour objet de conserver les produits plus sûrs et plus considérables. Si les réglemens ont été inutiles, c'est qu'on a fait de faux pas, on a pris des entraves pour des mesures, et des gênes pour d'utiles dispositions. Un édit de 1584, établit des suppressions; l'ordonnance de 1681 les annule. Mais dans la suite, on se vit de nouveau obligé d'abolir l'usage des filets qu'on avait permis. Les loix proscrivent la *dreige* (1), différens genres

(1) Les filets sont en grand nombre et plus ou moins nuisibles, suivant leur forme et la manière dont on en fait usage. La *senne* dont on se sert sur les côtes d'Oleron est nuisible, en ce que, pour s'en servir, on la charge de plomb, et qu'on la traîne le long de la côte, à plusieurs reprises ; ce qui détruit le frai du poisson, etc. La *senne* a depuis 8 jusqu'à 60 brasses (12 mètres 9 décimètres à 97

de *sennes* et beaucoup d'autres filets de cette espèce; et cependant on tolère la *dreige*, qui fait elle seule plus de dégât que tous les autres filets ensemble.

Tout ceci prouve que la police des pêches est imparfaite. Si l'on n'en a point obtenu ce qu'on a droit d'en attendre, c'est donc à son imperfection et non à son inutilité qu'il faut s'en prendre.

Telles sont à peu près les bases des divers raisonnemens pour ou contre les réglemens de la pêche, réglemens qui furent et seront probablement toujours fort mal exécutés.

Cependant on ne peut disconvenir que la multitude d'engins destructeurs, dont se servent indistinctement les pêcheurs, ne porte préjudice à la reproduction de l'espèce; de la modération à cet égard contribuerait certainement à repeupler quelques parages, aujourd'hui presque stériles ou abandonnés du poisson.

La pêche est la principale occupation des habitans des côtes. Le poisson est la plus forte branche de commerce des pays maritimes. Les habitans des ports de *Boulogne* et de *Calais* tirent les plus grands avantages de leur proximité des côtes d'Angleterre. A *Quillebœuf*, on ne trouve que des pêcheurs. Les hommes de l'*Ile-Dieu* (Vendée) n'ont pas, pour ainsi dire, d'autre ressource que la pêche, qui n'est cependant pas chez eux fort abondante, parce que le fond est pierreux. Les habitans des bords de la mer,

mètres 4 décimètres), et même plus, et est à petites mailles de 2 à 3 centimètres (10 à 15 lignes). La *dreige* est chargée de plomb par le bas, et ne doit pas peser plus de 11 kilogrammes 740 grammes à 12 kilogrammes 718 grammes (24 à 26 livres); mais les pêcheurs la surchargent de barres de fer, qui labourent le fond de l'eau, ratissent les rochers, et font nécessairement tort à la multiplication du poisson. Elle a depuis 200 jusqu'à 250 brasses (324 mètres 7 décimètres à 405 mètres 9 décimètres) de longueur.

dans le département des Alpes-Maritimes, ne vivent aussi que du produit de la pêche.

On ne sait pas précisément la quantité de poisson de mer qui se consomme en France; on ne pourrait la connaître par approximation, qu'en cherchant et additionnant les produits partiels de la pêche dans les différens ports; mais il ne faudrait pas oublier d'y comprendre l'importation assez considérable qui s'en fait par la Hollande et l'Angleterre. Paris seul paraît consommer en poisson de mer, frais, sec et salé, 4 millions 891 mille 500 kilogrammes (100 mille quintaux) environ. La marée fraiche est estimée produire aux chasses-marées qui l'apportent, une somme annuelle d'à peu près 3 millions. La sardine se monte à 1 million 500 mille francs.

Après ces généralités sur la pêche, examinons les produits des principales espèces de poissons, ainsi que les parages qu'elles fréquentent. L'ordre alphabétique est celui que nous suivrons.

L'*Able* ou *Ablette*. On la trouve dans presque toutes les grandes rivières. Comme objet de consommation, on ne l'estime point; sa chair est molle et peu savoureuse; mais en revanche, ce petit poisson est singulièrement recherché pour ses écailles; c'est principalement avec elles ou mieux avec la matière nacrée qui en entoure la base, que se fabriquent les fausses perles.

Le plus ingénieux usage auquel on ait pu employer les écailles de poisson, est assurément celui qui a pour objet les fausses perles. Beaucoup de poissons peuvent y servir; mais comme nous venons de le dire, l'able est le plus brillant, le plus argenté de tous ceux que l'on connaît, et par conséquent celui qu'on préfère.

Pour obtenir la matière colorante des perles fausses, matière connue sous le nom d'*essence d'Orient*, on écaille

les ablettes au-dessus d'un baquet plein d'eau ; on recueille ensuite les écailles ; mais on a soin de les frotter légèrement entre les mains pour en détacher la partie nacrée ; on jette la première eau qui est sanguinolente et muqueuse ; on lave ensuite les écailles à grande eau dans un tamis clair ; la matière nacrée passe et se réunit au fond du baquet placé sous le tamis. On la ramasse, et on la fait digérer, ramollir dans de l'ammoniaque liquide, un peu étendu d'eau. Dans cet état, elle représente une masse boueuse d'un blanc bleuâtre très-brillant, qui ressemble parfaitement à celui des perles les plus fines ou de la nacre la plus pure. C'est là la véritable essence d'Orient. On l'employait autrefois avant de l'avoir plongée dans l'ammoniaque. On ne connaissait point la propriété qu'a cet alcali de la conserver, et même de lui donner du brillant. La disposition qu'elle a à s'altérer avant cette immersion, faisait le désespoir des fabricans de perles artificielles ; leur travail était trop actif et par conséquent moins parfait ; ils étaient obligés d'employer dans la journée toute l'essence de la pêche de la veille ; il s'en perdait beaucoup, et les perles qu'ils fabriquaient étaient d'un assez haut prix ; mais depuis qu'on a découvert l'ammoniaque, comme moyen conservateur de l'essence d'Orient, le travail des perles fausses s'est perfectionné, et ces bijoux ou ornemens sont tombés au prix où ils sont aujourd'hui. L'invention et la perfection des perles artificielles sont dues aux Français. Celles qu'on fait à Paris imitent si bien les perles naturelles, que la plupart des femmes croient pouvoir se passer de celles-ci. C'est de là que les marchands des autres nations tirent cette parure, quand ils veulent l'avoir aussi belle que possible.

Le travail des perles fausses ne demande que de l'usage, quoique chaque fabricant prétende avoir des pro-

cédés plus sûrs que les autres, et en fasse un secret. Il consiste à suspendre dans une dissolution de colle de poisson l'essence bien purifiée, et à en introduire une goutte dans les bulles ou petites sphères de verre qui doivent servir de moule. On étend cette essence sur la surface intérieure de la bulle en agitant celle-ci dans tous les sens. Ces bulles sont des boules ou des espèces de poires de verre blanc un peu bleuâtre ou opalisé, souflées à la lampe de l'émailleur, et plus minces qu'une feuille de papier.

Le commerce des fausses perles est beaucoup tombé; mais il est encore fort considérable. Cette invention et sa perfection ont aussi singulièrement fait baisser le prix des perles fines.

L'ablette se pêche toute l'année, principalement au printems, lors des débordemens des rivières. On se sert, pour cette pêche, de différens filets; les uns emploient la *senne*, d'autres l'échiquier. L'auteur de l'article *Able* (*Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle*), dit avoir vu ce poisson en telle abondance au bas de la vanne d'une jetée qui barre la Saône à Auxerre, qu'un pêcheur en prenait chaque jour deux tonneaux avec un seul échiquier en moins d'une heure.

Le corps du poisson, après qu'on en a retiré l'essence d'Orient, sert à fumer les terres. Dans la Seine, où les ablesont plus de valeur et sont moins abondantes, on les prend à l'épervier, à l'échiquier, après les avoir réunis en les attirant par des appâts placés dans des paniers.

Alose. C'est un poisson de mer qui remonte les fleuves pendant l'été; elle ressemble assez au hareng: ce qui lui a fait, en quelques pays, donner le nom de *mère des harengs.* Ce poisson, qui n'est que de consommation, se pêche en eau douce et en eau salée. L'alose de rivière est

préférable; elle est plus grasse, plus délicate : la chair de l'alose est pénible à manger, tant elle est remplie d'arrêtes. Elle serait sans cela beaucoup plus recherchée.

On prend des aloses dans presque toutes les grandes rivières, et même dans les petites qui y aboutissent. On en trouve beaucoup dans la Mayenne, dans la Vienne, le Cher, qui se jettent dans la Loire. On en prend aussi une assez grande quantité dans les rivières de l'ancienne Guienne, dans la Moselle, à Quilleboeuf, près le Havre, etc., etc. Mais il n'y a pas de rivière où l'on en pêche autant que dans la Loire. La saison la plus favorable est depuis germinal jusqu'en prairial. Les pêcheurs mettent leursfilets à l'eau le soir, et se laissent dériver jusqu'au matin où ils les relèvent. Ils emploient pour cette pêche des bateaux pointus par les deux bouts, et des sennes d'une longueur considérable. On en prend aussi beaucoup dans la Seine avec des sennes ordinaires. Celles-ci, qui se vendent à Paris, sont plus chères et plus estimées que celles qui viennent d'Orléans. Dans la saison, on trouve presque par-tout, à l'embouchure des grandes rivières, des étangs, des parcs, des batardeaux armés de nasses, des traîneaux permanens, uniquement destinés à prendre des aloses. Ce poisson, qui comme le saumon, fait effort contre les obstacles qui s'opposent à l'instinct qui le porte à entrer en eau douce et à remonter les rivières, indique par-là les moyens de le prendre en grande quantité. On jette les filets, particulièrement dans les endroits où se trouvent des arrêts naturels, et dans ceux où l'on en a placé. Aussi prend on beaucoup d'aloses au bas des digues qui barrent les rivières, telles que le moulin qui est sur l'Hérault, au-dessus de la ville d'Agde, à la première écluse du canal du Midi, du côté de Beziers, à la barre du pont du château, etc., etc. On en prend aussi très-sou-

vent dans Paris même, en jetant les filets autour des bateaux chargés de sel. L'alose, ainsi que le saumon, aime à suivre ces bateaux; elle les accompagne et remonte avec eux les rivières.

L'Anchois. Ce petit poisson qui, rarement, atteint seize centimètres (six pouces de long), est commun dans toutes les mers de l'Europe. Il marche par troupes, sur la fin de l'hiver, et vient se ranger près des rivages; on en prend d'immenses quantités dans la Méditerranée, sur toutes les côtes. Ce petit poisson est une richesse pour les habitans du département des Alpes-Maritimes, voisins de la mer; ils n'ont pas d'autre occupation ni d'autre ressource que cette pêche, qui se pratique au printemps et au commencement de l'été. On se sert de feu et de filets de 64 mètres 9 décimètres (40 brasses) de long, et de 8 mètres 1 décimètre à 9 mètres 7 décimètres (25 à 30 pieds) de haut. A l'aide du feu qu'on fait sur des réchauds, avec des copeaux de pins gras, on réunit les anchois; on les entoure, et on éteint le feu; ils cherchent à se sauver, et s'embarassent dans les filets, qu'on retire quand on les juge suffisamment garnis.

Presque tous les anchois qu'on prend, se salent; on les vide; on les lave; on leur coupe la tête, qui passe pour amère, et on les stratifie dans des barils, avec du sel. Dans la ci-devant Provence, on a l'usage, bien ou mal fondé, de colorer le sel en rouge avec des terres ocreuses; on ne change point la saumure; on se contente de remplir les barils, à mesure qu'il y a du coulage ou qu'ils se vident par l'évaporation. Le sel gris les conserve plus longtemps et les rend moins âcres; mais ce défaut est précisément ce qui fait préférer, par les gourmets, et tous ceux dont le goût est blasé, les anchois de Provence. Les meilleures salaisons se font à Fréjus, à Saint-Tropez (Var) et à Cannes (Aude).

Les anchois crus et salés sont d'un grand usage dans nos cuisines; on ne mange d'anchois frais que dans les ports de mer : leur chair passe pour exciter l'appétit ou aider la digestion.

L'*Anguille*. Elle vit en eau douce et dans l'eau salée; on lui donne aussi le nom de *serpent-d'eau*, sans doute à raison de sa forme cylindrique : la plupart des peuples en font usage comme aliment.

On pêche l'anguille de plusieurs manières : 1°. avec la main; mais l'anguille mord fortement; 2°. avec des filets : c'est de cette manière qu'on les prend aux vannes des moulins, des forges et autres établissemens semblables; 3°. à la ligne dormante; 4°. à la fouane : la pêche à la nasse est la plus usitée en France; mais c'est avec la senne qu'on en prend le plus. On cite des endroits où on en fait sortir de l'eau plusieurs milliers à chaque coup, ce qui sans doute est exagéré. On dit aussi qu'autrefois la Garonne en était si fournie, qu'on en prenait, par jour, jusqu'à soixante mille. Quoiqu'il en soit, l'anguille est fort abondante dans certaines rivières. On en trouve beaucoup dans celles de l'Aveyron, de l'Escaut (celles-ci sont fort estimées), de la Lozère, du Bas-Rhin; dans les rivières, ou plutôt les torrens de chaque montagne du département du Golo, etc. *Martigues* (Bouches-du-Rhône) en tire un grand profit; il s'y sale jusqu'à 19 mille 566 kilogrammes (400 quintaux) d'anguilles, qui s'exportent ensuite assez loin. Cette ville fournit aussi toutes les principales villes des environs en anguilles fraîches : Paris en consomme par an 27 mille 392 kilogrammes 400 grammes (560 quintaux). La chair de ce poisson est visqueuse, huileuse, de très-difficile digestion, et cependant recherchée à cause de sa saveur; la peau, aussi consistante que le parchemin, fait l'objet d'un petit commerce

dans les grandes villes; on l'emploie à différens usages.

Bar, sur les côtes voisines de l'embouchure de la Loire; on donne ce nom au poisson appelé *centropome-loup*, par Lacépède : c'est le même poisson qu'on nomme *loubine* à Noirmoutiers; *loup* à Tréguier, Lanion et dans plusieurs autres endroits; *dreligny*, dans le département du Var; *brigne* dans la Gironde; *loupasson*, *lubin* ailleurs, etc.

Ce poisson, fort estimé et fort recherché des anciens, qui le payaient fort cher, pèse quelquefois 14 kilogrammes 674 grammes (30 livres) et a 2 mètres 5 décimètres à 3 mètres 2 décimètres (8 à 10 pieds) de long; il habite l'embouchure des rivières, qu'il remonte souvent; on le pêche toute l'année avec différens filets; il abonde sur les sables de Concarneau, à Audierne, à Douernenèze, à Conquet, à Châteaulin, etc.; il se consomme sur les lieux; la promptitude avec laquelle il s'altère empêche qu'il ne s'en fasse des exportations : on en mange beaucoup sur toutes les côtes de France. Sa chair est saine, sur-tout celle du bar de rivières; car celui qu'on prend en mer est extrêmement gras et de difficile digestion.

Barbeau. Ce poisson, qu'on appèle aussi *barbot*, *barbiau*, *barblau* et *barbet*, parvient communément à 3 décimètres (un pied) de long. On le trouve dans un grand nombre de rivières, sur-tout dans celles dont le cours est rapide et le fond rocailleux. Le barbeau de rivière a la chair ferme, blanche, délicate, de bon goût; celui d'étang est mou et flasque : on pêche ce poisson comme tous ceux de rivière, à la senne, à l'épervier, à l'échiquier, etc. etc.

Brème. Elle habite les étangs, les lacs, les rivières; mais elle préfère les eaux boueuses et stagnantes; elle ne parvient que rarement à 3 décimètres (un pied) de long : celle des lacs est plus grosse que celle de rivière.

En général, elles ne sont pas très-communes en France, quoiqu'il y ait quelques étangs, quelques lacs comme ceux des départemens du Puy-de-Dôme et du Cantal qui en fourmillent.

La chair des brèmes est blanche et délicate et se ressent des lieux où le poisson a vécu; elle prend, dans certains étangs vaseux, un goût et une odeur très-désagréables qui ne la rendent pas mangeable.

Brochet. Ce poisson, si connu par sa voracité, la rapidité de son accroissement et la bonté de sa chair, se trouve dans toutes les eaux douces, dans les rivières, les lacs, les étangs : il est, en général, moins commun dans les contrées méridionales; on en trouve beaucoup plus dans le nord.

On pêche le brochet avec toutes les espèces de filets en usage dans les rivières. On en fait un grand commerce à Francfort-sur-l'Oder où on le sale; mais il n'en vient que très-peu en France.

Si le brochet est très-avantageux pour la vente, il est ruineux pour le propriétaire : ce poisson vorace lui coûte plus qu'il n'en retire. Un brochet d'un an mange, pour parvenir à grosseur, pour quarante à cinquante francs de poisson. Un seul, vieux, est capable de dépeupler un étang; aussi faut-il avoir grand soin, lors de la pêche, de n'en point laisser de grande taille. Le brochet qu'on appelle aussi *poisson-loup* dans certains endroits, à cause de sa voracité, est avec raison regardé comme un tyran des eaux : il attaque et fait périr des poissons plus gros que lui.

La vente du brochet est facile, sur-tout lorsqu'il est de moyenne taille. Cependant son débit est bien moins assuré que celui de la carpe; il périt presqu'aussitôt qu'il est hors de l'eau; il ne souffre que difficilement le trans-

port, tandis que la carpe peut aller chercher par-tout le consommateur. Il en coûte à Paris, tous les ans, une somme assez considérable pour son approvisionnement en brochets : il ne s'en consomme pas moins de 44 mille 23 kilogrammes 500 grammes (900 quintaux), à trois francs le brochet.

La chair du brochet est blanche, ferme, jamais trop grasse; elle est feuilletée, de bon goût et de facile digestion. Les brochets des eaux claires, et fournies en nourriture, sont préférés aux autres. On estime sur-tout le foie de ce poisson. Ses œufs purgent violemment et sont même employés pour cet effet dans quelques cantons du nord.

L'ancienne médecine tirait quelques remèdes du brochet; on employait la poudre de ses machoires, sa graisse, etc.; son fiel, si recommandé pour certaines affections des yeux, et qui rendit la vue à Tobie, suivant l'histoire, est un léger stimulant qui n'a pas d'autres propriétés que celle du fiel de tous les autres poissons et des autres animaux. Le progrès des connaissances a fait justice de tous ces remèdes et de presque tous ceux que l'on tirait du règne animal.

Cabot. On donne ce nom, à Narbonne et dans le département des Bouches-du-Rhône, au *muge.* Celui qu'on prend aux *Martigues* et à l'étang de *Thau* est beaucoup plus estimé que celui qui se pêche auprès de Marseille. On prépare aussi les œufs de ce poisson pour en faire de la *boutargue*; mais celle-ci n'est pas autant estimée que la *boutargue* faite avec les œufs de mulets.

Capelan. Ce petit poisson est très-commun à Marseille. On le pêche abondamment en haute mer; il vit près des rochers. La chair du *capelan* est tendre, molle et de bon suc. Il n'a guères que 16 à 18 centimètres (six à sept

pouces). Les pêches les plus abondantes se font sur nos côtes de la Méditerranée avec le bregin et le gangui.

Carpe. C'est le plus commun de tous les poissons de rivière; il présente à l'homme des avantages économiques tels qu'on ne peut les mettre en comparaison avec ceux d'aucun autre poisson.

Quoique la carpe habite tous les climats, on peut cependant dire qu'elle est plus commune dans les contrées méridionales; elle les préfère visiblement. C'est dans les eaux qui coulent lentement que les carpes se plaisent le plus, et que leur chair acquiert toute la finesse de goût qu'elle peut prendre. C'est encore là, lorsque la nourriture est abondante, qu'elles deviennent fort grosses. Il n'est pas rare en France d'en voir de 5 kilogrammes 870 grammes à 7 kilogrammes 337 grammes (12 à 15 livres); mais c'est en Allemagne que se pêchent les plus monstrueuses.

La fécondité de la carpe est prodigieuse; mais tous les œufs ne deviennent pas carpes: certaines causes empêchent une partie d'éclore, une autre est mangée par d'autres poissons.

La carpe croît assez rapidement. Sans entrer dans aucuns détails, nous dirons que communément elle pèse un kilogramme 467 grammes (3 livres) au bout de six ans, et 2 kilogrammes 935 grammes à 3 kilogrammes 913 grammes (6 à 8 livres) au bout de dix ans.

La carpe se pêche dans les lacs et les rivières, à la senne, à la nasse, à la ligne, etc.; les carpes, ainsi prises, peuvent se mettre dans des réservoirs très-étroits, pourvu que l'eau qui les alimente soit un peu courante. On les nourrit à la main et à peu de frais. On les transporte au loin sur des charrettes dans des tonneaux dont on renouvelle l'eau une ou deux fois par jour, suivant

la saison. De cette manière on en conduit à des distances considérables; mais la manière la plus sûre et la plus économique de les faire voyager, c'est de les mettre dans des bateaux faits exprès et percés de trous. On en amène ainsi à Paris, de plus de cent lieues; on les y conserve au milieu même de la rivière, pendant des années entières et sans grande dépense.

On fait perdre aux carpes le goût de marais qu'elles ont nécessairement quand elles sortent d'un étang vaseux, en les mettant pendant quelque temps dans une eau un peu courante.

La carpe n'est pas aussi délicate que beaucoup d'autres poissons. Sa chair est cependant un bon aliment; elle est d'autant plus ferme que le poisson a vécu dans une eau plus vive et plus courante. Aussi préfère-t-on, en général, les carpes de rivières à celles d'étangs. On estime beaucoup celles du Rhin; elles sont recherchées même à Paris, ainsi que les carpes de Seine et celles de l'étang de *Camières*, près de *Boulogne-sur-Mer*. Il y a auprès de *Montreuil-en-Mer*, un étang d'eau douce et vive, dont les carpes ont une telle réputation que celles qui pèsent 5 kilogrammes 870 grammes à 7 kilogrammes 337 grammes (douze à quinze livres) se vendent jusqu'à cinquante francs. Les carpes qu'on mange à Paris, y sont apportées des étangs du département de l'Ain (la *Bresse*), du Rhône et de la Loire (le *Forez*), de Loir et Cher (la *Sologne*) et de quelques autres moins éloignés, par la Loire et la Seine. Cette ville en consomme, par an, près de 978 mille 300 kilogrammes (vingt mille quintaux), à 1 kilogramme 2 hectogrammes (deux livres et demie) la carpe.

On prépare aussi les œufs de carpe comme le *Caviar*; c'est un bon manger, mais bien moins recherché que ce

qu'on nomme *laites*. Les *laites* ou *laitances* de carpe (la semence du mâle) sont regardées comme un mets très-délicat : aussi les paie-t-on fort cher dans les grandes villes. Les gourmets estiment fort la langue et le palais de ce poisson, et s'en font servir séparément.

Comme la carpe réussit très-bien dans les étangs ; comme elle en est le poisson le plus commun ; qu'on ne les cultive guères que pour elle, etc. ; nous placerons ici ce que nous avons à dire des étangs.

La France renferme un grand nombre d'étangs. On estime qu'ils forment plus de 255 mille 200 hectares (5.0 mille arpens). Considérés sous le point de vue d'utilité, les étangs qu'on regarde comme les meilleurs, sont ceux qui reçoivent une petite rivière ou un ruisseau trop peu considérable pour faire tourner un moulin.

On pêche les étangs de trois en trois ans, en comptant par les étés, de sorte que l'alvin a plus de trois ans quand on le pêche. Les marchands demandent de l'alvin de quatre ans, mais ce serait au détriment du propriétaire ; le plus haut prix qu'il en retirerait ne le dédommagerait pas de la perte d'une année et de la quantité de poissons mangés par le brochet. C'est ordinairement à la fin de l'hiver ou en automne que se fait la pêche des étangs. On lève la bonde, on tire le gros poisson à la main, et l'on rejette le petit pour alviner. Les poissons qu'on trouve dans les étangs sont pour l'ordinaire, l'anguille, le barbeau, le brochet, la carpe, la perche et la tanche. L'anguille et le brochet sont très-voraces, et l'on est obligé de se comporter en conséquence. On ne laisse pas ordinairement d'alvin du premier poisson, parce qu'il en reste toujours assez, quelque chose qu'on fasse, pour l'entretien de l'espèce. La voracité de l'anguille n'est pas aussi ruineuse que celle du brochet. Elle ne fait tort qu'aux étangs où l'on fait de l'alvin, parce qu'elle

n'attaque

n'attaque que la menuise ; mais le brochet attaque tout et fait un dégât considérable ; aussi avons-nous remarqué plus haut qu'il coûtait à son propriétaire plus qu'il ne lui rapportait. On ne met guères ordinairement de gardon dans les étangs. On le met au nombre des blanchailles ; mais comme il multiplie beaucoup, il s'en trouve toujours une certaine quantité. Sa principale utilité est de servir à nourrir les poissons voraces. La carpe paraît destinée particulièrement aux étangs. On estime qu'on peut mettre 8 mille 804 kilogrammes 628 grammes à 9 mille 782 kilogrammes 920 grammes (18 à 20 millliers) d'alvin de carpes dans un étang d'environ 51 hectares 4 centiares (100 arpens) d'eau, et 4 mille 871 kilogrammes 460 grammes à 5 mille 380 kilogrammes 606 grammes (10 à 11 milliers) dans ceux de 25 hectares 51 centiares (50 arpens) Quand on possède plusieurs étangs et qu'on désire en tirer tout le parti possible, on en consacre un au fraî des carpes, et c'est dans celui-là qu'on prend tous les ans l'alvin qu'on destine à peupler les autres. Cette méthode a de nombreux avantages.

Les étangs les plus remarquables, ceux qui fournissent le plus de poisson et les plus intéressans à connaître, sont ceux dont nous allons parler et qui se rencontrent dans les départemens suivans :

1°. L'*Allier*. Les étangs sont très-multipliés dans ce département. Paris en tire la plus grande partie de son poisson d'eau douce ; mais s'ils présentent l'avantage d'un bénéfice assez considérable, ils répandent, dans l'atmosphère, des exhalaisons mal-faisantes qui ne contribuent pas peu aux maladies épidémiques qui se manifestent souvent dans ce département, durant l'été et l'automne.

2°. *L'Ain*. On compte dans ce département mille cinquante étangs qui couvrent mille 608 kilomètres carrés,

(67 lieues carrées). Paris s'y approvisionne en partie ; mais ici comme dans le département précédent, les avantages ne balancent pas les inconvéniens.

3°. *Bouches-du Rhône.* Dans le canton d'*Arles*, on trouve l'étang de *Bène* qui a 45 kilomètres (9 lieues) de circonférence ; il fait subsister huit à dix villages, la plupart de gros bourgs.

4°. *Cher.* Ce département contient beaucoup d'étangs dans les environs de *Bléré* et de *Châteauroux*. Ces étangs fournissent une assez grande quantité de bon poisson qui fait subsister, mais n'enrichira jamais les habitans. L'ancienne élection du *Blanc* renferme aussi beaucoup d'étangs.

5°. *Corrèze.* Les étangs de ce département étaient, avant la révolution, d'un produit considérable; ils sont aujourd'hui dépeuplés en grande partie.

6°. *Creuse.* On y trouve deux étangs considérables dont le poisson est d'une qualité supérieure, et d'un grand produit.

7°. *Gard.* On y compte six principaux étangs dont la pêche occupe les habitans d'*Aigues-Mortes*; 1°. l'étang de *la ville.* Il a 3 mille 308 mètres 287 millimètres (mille 700 toises) de long et mille 656 mètres 143 millimètres (850 toises) de largeur; 2°. l'étang *du Roi* a 3 mille 896 mètres 8 décimètres (2 mille toises) de long et mille 833 mètres (940 toises) de largeur ; 3°. l'étang *du Commun ;* il a 2 mille 435 mètres 5 décimètres (mille 250 toises) de long sur mille 753 mètres (900 toises) de largeur ; 4°. l'étang de *Caitives ;* sa longueur est de 4 mille 578 mètres 7 décimètres (2 mille 350 toises), et sa largeur de 2 mille 338 mètres 85 millimètres (mille 200 toises); 5°. l'étang du *Repos* a mille 363 mètres 883 millimètres (700 toises) de long, et 1558 mètres 723 millimètres (800 toises) de largeur ; 6°. l'étang du *Repausset.* C'est le plus considérable, il a 7 mille 507 mètres 5 décimètres (3 mille 850

toises) de longueur et 3 mille 156 mètres 415 millimètres (mille 620 toises) dans sa plus grande largeur.

8°. *Loire.* La plaine ci-devant Forez, comprise dans ce département, est remplie d'étangs que l'on dessèche pour l'ordinaire, tous les deux ou trois ans. On y sème du froment, quand on a évacué les eaux ; les récoltes en sont toujours abondantes. Ces étangs donnent, comme on voit, alternativement du poisson et des grains. Le brochet, la carpe, la tanche sont les espèces qu'on y trouve le plus abondamment. Ils s'exportent à Paris où le débit en est prompt par la réputation dont jouit le poisson du Forez.

9°. *Loiret.* La Sologne, partagée entre ce département et celui de Loir et Cher, est couverte d'étangs dont la pêche va presque en totalité à Paris.

10°. *Marne.* Les étangs sont en assez grand nombre dans ce département où ils occupent une surface de mille 20 hectares 80 centiares (2 mille arpens). Ils ne sont pas aussi poissonneux que tous ceux dont nous venons de parler, soit parce qu'on les soigne mal, soit par toute autre raison.

11°. *Meuse-Inférieure.* Il y existe aussi beaucoup d'étangs, mais leur produit est généralement très-faible ; il n'en est que quelques-uns qui soient de bon profit. Le poisson en est fort bon et se vend dans les villes du département et à Liége.

12°. *Nièvre.* Le ci-devant Nivernais est encore une de ces anciennes provinces d'où Paris tirait son poisson d'eau douce. La destruction des étangs a singulièrement diminué cette branche de commerce ; il est aujourd'hui presque réduit à rien en comparaison de ce qu'il était autrefois ; etc. etc.

Carpeau. On donne ce nom, à Lyon, à une variété de

la carpe dont la chair est beaucoup plus délicate que celle des carpes ordinaires. Il est constaté par La Tourette, que ce poisson n'est qu'une carpe mâle, privée dans sa jeunesse, de la faculté de se reproduire par une espèce de castration accidentelle. On ne le trouve, dit-on, que dans les seules rivières de Saône et du Rhône, et dans les étangs du département de l'Ain. Ces derniers sont moins bons et en plus grande quantité que ceux des rivières. Les plus forts sont ceux de la *Scille*, petite rivière qui se dégorge dans la Saône. On les regarde aussi comme les meilleurs de tous. Le carpeau se vend à Lyon, trois francs les 489 grammes (la livre), et quand ils sont gros ils n'ont pas de prix ; en général, c'est un poisson rare et fort recherché.

Chevanne, vilain, meunier, chevesne, testard, barboteau, garbotin, chaboisseau. C'est un poisson blanc qui se trouve dans toutes les rivières dont le cours est rapide ; il aime sur-tout les courans tels que le bas de la digue des moulins ; de là le surnom de *meunier*. Il multiplie beaucoup. On le prend au filet et à la ligne. Sa chair est blanche, grasse, très-garnie d'arrêtes, savoureuse selon les uns, molle et d'assez mauvais goût, selon d'autres.

Civette. Petite anguille de Loire, qui se pêche depuis Angers jusqu'à la mer. On en prend des quantités considérables. Tout se consomme dans le pays par les riverains et les pauvres gens qui en forment des boules qu'ils nomment pain de *civette*.

Congre. Il ressemble beaucoup à l'anguille, et vit habituellement dans la mer. Ce n'est que rarement qu'il remonte les rivières ; il se tient à leur embouchure. On le pêche comme l'anguille, à la ligne et aux filets. Le blanc se pêche en haute mer, le noir sur les côtes. On en prend des quantités incroyables dans certains endroits, sur-tout à Belle-Ile. On estime que près des côtes de l'ancienne

Bretagne, cette pêche monte annuellement à 19 mille 566 kilogrammes (40 milliers) pesant. On en prend aussi beaucoup près de cellles de Normandie, et il y est l'objet d'un commerce important pour les habitans de ces côtes. La chair de ce poisson, gros quelquefois comme la cuisse d'un homme, est d'assez bon goût, mais un peu coriace; elle est aussi fort grasse. On en mange de temps à autre à Paris.

Sur les côtes où la pêche est abondante et la population trop faible pour en consommer le résultat journalier, on sèche les congres comme la morue, pour les envoyer au loin. C'est dans les trois premiers mois de l'été que cette pêche est la plus avantageuse, sur-tout à Quimper, et à Audierne. Le congre se prend à l'île de Grouais, sur des bancs de rochers. Il y a ordinairement trente à quarante chaloupes employées à cette pêche, année commune. Vers 1720, on y prenait 19 mille 566 kilogrammes (400 quintaux) de ce poisson. C'est encore aujourd'hui le principal commerce de cette île. Les congres séchés se mettent dans le commerce en paquet de deux cents livres; ils passent à Bordeaux pour le temps de la Foire.

Esturgeon. Il est fort estimé pour son bon goût. On le pêche dans les grandes rivières. Ceux de la Loire sont quelquefois forts grands. La pêche de ce poisson commence dans la Garonne, du côté de Bordeaux, en pluviôse (février), et dure jusqu'en thermidor (juillet et août); tout le monde en mange dans cette dernière ville, tant il y est commun. L'esturgeon ne se prend qu'au filet.

On donne le nom de *caviar* ou *kaviar* aux œufs de l'esturgeon, lavés dans du vin, séchés à demi au soleil, salés et écrasés dans un vaisseau percé de trous, égouttés, mis en galettes, épaisses d'un doigt et larges comme la main, et encaqués.

Hareng. Le hareng est un poisson de l'Océan, et ne se

trouve point dans la Méditerranée; il est sans contredit, après la morue, le poisson qui fournit le plus à la subsistance des hommes: il devient par-là une source de revenu et de bénéfice pour le commerce. Il y en a peu, en général, sur les côtes; il faut s'écarter pour faire cette pêche : elle est cependant d'un commerce assez considérable en France où elle fournit une nourriture saine et abondante. Elle se fait sur les côtes des départemens du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de la Manche, du Calvados; la plus forte, celle de la Manche, s'étend depuis Calais jusqu'à l'embouchure de la Seine.

Les guerres avec l'Angleterre et la maison d'Autriche ont toujours empêché cette branche d'industrie d'acquérir le degré d'étendue proportionné à la position de la France sur la Manche ; cependant elle s'élevait, à la fin du règne de Louis XIV, à douze cent mille francs de ce temps là. En 1753 elle donna, dit-on, soixante mille barils, dont le produit fut d'environ quinze cent mille francs. Cependant les états de la pêche pour cette année ne portent que cinquante-trois mille barils du produit de 1 million 363 mille 550 francs. En 1787, elle s'est élevée à quatre millions trois cent mille francs. Il est plus que probable que l'augmentation du produit dans la pêche de ce poisson tient à l'amélioration du commerce qui s'en est fait depuis la suppression des droits que l'on percevait avant M. Turgot.

Les vaisseaux qui partent pour la pêche du hareng sortent de Calais, de Boulogne, de Saint-Valery, etc.; mais le plus fort commerce de ce poisson, frais ou salé, se fait à Dieppe. La méthode de pêcher s'est aussi beaucoup perfectionnée depuis 1750; car en 1787 où le nombre des bâtimens armés pour la pêche du hareng fut bien moindre, les produits matériels du poisson ont été beaucoup plus considérables.

Cette pêche a décliné dans tous nos ports depuis la dernière guerre avec l'Angleterre; elle déclinait même déjà beaucoup avant. Les tableaux de son produit semblent offrir une augmentation progressive de 1781 à 1789; mais on pense généralement dans les ports qu'elle a décliné depuis 1788.

Les harengs prennent différens noms suivant les préparations qu'ils ont reçues; les *frais* n'ont pas besoin d'être définis; les *braillés* sont des harengs à demi salés; les *blancs* sont ceux qu'on arrange dans des barils après les avoir mis dans une forte saumure pendant douze à quinze heures: ils sont alors *harengs caqués*. Les *saurs* ou *sauris* ou *saurets* se préparent de différentes manières. Les *saurets bouffis* sont peu salés et peu fumés; on les nomme encore *appétits* ou *craquelots* et *craquelins*; les *saurets* ordinaires sont ceux qu'on a salés et fumés beaucoup plus que les précédens.

Douze barils de harengs forment un *last*; le *last* ou *lest* est de douze mille harengs, et chaque baril bien caqué doit par conséquent en contenir environ un mille: suivant l'ordonnance, dix-huit barils en *vrac*, c'est-à-dire de harengs non arrangés, doivent faire douze barils bien caqués, et un baril doit peser 136 kilogrammes 961 grammes à 146 kilogrammes 744 grammes (280 à 300 livres); le hareng *saur* se met en barils et demi-barils de mille 20 et 510.

Le baril de harengs salés est communément vendu au prix moyen de vingt-un francs; le hareng frais, deux cent cinquante francs le last; et le hareng saur, provenant du braillé, environ seize francs 50 centimes le baril.

Pour donner une idée de la pêche du hareng, et de son accroissement depuis 1750 jusqu'à ce moment, nous allons présenter sous les yeux du lecteur différens tableaux de son produit.

TABLEAU du Produit des Pêches du Hareng, faites, en 1750, par les Quartiers de Dieppe, Dunkerque, Calais, Boulogne, Fécamp et Vannes.

PORTS.		ESPÈCES de HARENGS.	LAST de PÊCHE.	VALEUR du POISSON.
DUNKERQUE.		Frais......	338	208,936
		Salés......	1,222	475,830
CALAIS.....		Frais......	563	122,489
		Salés......		
BOULOGNE..		Frais......	348	121,762
		Salés......	2	648
DIEPPE.....		Frais......	1,253	313,228
		Salés......	2,935	807,285
FÉCAMP....		Frais......	46	10,442
		Salés......	1,562	432,581
VANNES....		Frais......	4	875
		Salés......		
		TOTAL...	....	2,494,076

TABLEAU du Produit des Pêches du Hareng, faites, en 1751, par les Quartiers de Dunkerque, Calais, Boulogne, Dieppe, Fécamp et Vannes.

PORTS.	ESPÈCES de HARENGS.	LAST de PÊCHE.	VALEUR du POISSON.
DUNKERQUE.	Frais......	305	79,310fr
	Salés......	1,171	304,862
CALAIS.....	Frais......	443	93,218
	Salés......		
BOULOGNE..	Frais......	405	88,996
	Salés......	8	1,576
DIEPPE	Frais......	898	323,366
	Salés... ..	3,086	709,861
FÉCAMP.....	Frais......	289	64,773
	Salés......	1,362	307,854
VANNES.....	Frais......	1	230
	Salés.		
	TOTAL...	....	1,974,046fr

Tableau du Produit des Pêches du Hareng, faites par les Bateaux de Dieppe, depuis 1781 jusqu'en 1789.

ANNÉES.	Nombre de BATEAUX armés.	LAST de PÊCHE.	VALEUR du POISSON.
1781.........	33	3,008	1,478,232f.
1782.........	39	3,147	1,719,811
1783.........	63	3,738	1,634,867
1784.........	63	3,569	2,060,170
1785.........	65	7,125	2,442,507
1786.........	65	8,452	1,262,915
1787.........	69	10,898	2,726,937
1788.........	65	8,887	1,726,586
1789.........	61	7,028	1,335,761
TOTAL....	....	....	16,387,786f.

TABLEAU du Produit des Pêches du Hareng, faites par les Bateaux du Quartier de Fécamp, depuis 1781 jusqu'en 1789.

ANNÉES.	Nombre de BATEAUX armés.	LAST de PÊCHE.	VALEUR du POISSON.
1781.......	18	735	284,348f.
1782.......	28	3,084	817,038
1783.......	40	3,105	826,742
1784.......	49	3,091	953,612
1785.......	50	3,585	1,044,826
1786.......	51	4,940	1,262,915
1787.......	53	5,531	1,396,883
1788.......	56	5,482	907,825
1789.......	51	3,252	866,707
TOTAL...	....	....	8,360,696f.

Si nous joignons à ces tableaux celui du produit des armemens des autres ports de pêche en 1786, nous verrons qu'Arthur Young était mal instruit lorsqu'il annonçait que les pêches de France étaient, à cette époque, sur le pied le plus florissant.

TABLEAU du Produit des Pêches du Hareng, faites en 1786, par les ports de Dunkerque, Calais, Boulogne, Saint-Valery-sur-Somme, Dieppe et Fécamp.

PORTS.	LAST de PÊCHE.	VALEUR du POISSON.
DUNKERQUE.............	323	240,436f.
CALAIS..................	84	28,450
BOULOGNE...............	1,166	276,400
SAINT-VALERY...........	63	21,717
DIEPPE..................	8,542	2,727,957
FÉCAMP..................	4,940	1,262,915
TOTAL......	....	4,556,855f.

A ces 4 millions 556 mille 855 fr. si on ajoute 2 millions au moins, pour le produit du poisson pêché par les barques chricarts et plates des petites baies de nos départemens voisins, tels que Bourg-d'Ault, les Dales, Jouin, Trouille, Langrune, Courserelles, Oistreham, et sur les côtes du Morbihan et de la Loire-Inférieure, par les barques de Piriac, Kervoyal, etc., lequel se consomme de suite, on verra qu'à la vérité, le produit des pêches a doublé depuis 1750, mais que proportion gardée entre les valeurs respectives des choses, une pareille progression n'est rien moins qu'effective.

Selon M. Bonvallet-des-Brosses, les ports qui arment pour la pêche du hareng sont en Picardie (départemens de la Somme et du Pas-de-Calais), Etables, Calais, Boulogne, Ambletuse; en Normandie (Seine-Inférieure, Eure, Calvados, Manche), Dieppe, Fécamp, Havre, Harfleur, Honfleur, Granville, Isigny, Barfleur, Cherbourg; en Bretagne (Ille et Vilaine, Côtes-du-Nord, Finistère, Morbihan, Loire-Inférieure), Brest, le Croisic, Saint-Malo, Port-Liberté, Lorient, Landernau, Tréguier, Morlaix, Nantes, Bourgneuf; et en Poitou (la Vendée).

En 1766 on arma à Dunkerque 46 corvettes du port de 2 mille 300 tonneaux pour la pêche du hareng. Elle a été de 9 mille 546 tonnes de harengs salés

qui ont produit	343,647 fr.
Et 112 last de harengs frais.............	30,005
	373,652 fr.

Les pêcheurs de Calais envoient, soit pour leur compte, soit par commission, à Bordeaux, la Rochelle, Nantes, et dans les anciennes provinces de Bourgogne, de Champagne, de Flandre, de Picardie. Les propriétaires ont, pour leurs bateaux, un dix-septième de la pêche et cinq pour cent du prix de l'enchère, car on vend les pêches de cette manière.

La pêche de Boulogne s'enlève pour les départemens du Pas-de-Calais (l'Artois), du Nord (la Flandre), mais principalement pour Paris. Quand les vents ne sont pas favorables, les pêcheurs de Boulogne, au lieu d'essayer à rentrer chez eux, suivent et vont décharger à Calais.

Fécamp occupait, en 1789, près de quatorze cents matelots pour la pêche du hareng. On y emploie des bateaux qui se nomment *crevelles*, et du port de 30 à 60 tonneaux.

On assure que depuis la paix, la pêche s'est élevée, par an, à....	49,550	barils de harengs salés;
A................	6,000	barils de harengs frais ;
Et à	12,000	barils de harengs saurs.
	67,550	

La consommation de Paris, en harengs, produit, année moyenne, une somme de 400,000 francs.

La *Lamproie* entre dans les rivières au printemps pour y déposer ses œufs; c'est alors qu'on en prend le plus. Après sa ponte elle retourne dans la mer. Passé le temps de son entrée dans les rivières, elle devient *cordée*, c'est-à-dire que le principal cartilage qui lui sert de vertèbre s'endurcit. On ne l'estime plus alors. Mais avant, sa chair a bon goût, elle est tendre et très-nourrissante. Le mâle est préféré à la femelle La lamproie se trouve dans le Lot, dans la Garonne, dans la Vienne, dans la Loire, dans le Rhône, dans les rivières du département de l'Eure, dans la Seine et dans toutes les rivières qui aboutissent à la mer.

Le *Lieu* et le *Colin*, espèces de *Gades*, se pêchent toute l'année sur les côtes de l'ancienne Bretagne, principalement dans le quartier de *But* et dans le *Chenal du Conquet* et du *Mingan*. Toutes ces pêches ne sont qu'accidentelles; mais on en fait d'expresses à Audierne, à l'île des Saints et autres lieux circonvoisins. Elles commencent après Pâques, et finissent à la Saint-Jean; on se sert de lignes et l'on pêche, en sillant, à la voile.

Ordinairement et autant qu'on le peut, on vend ces poissons frais; mais quand la pêche est abondante, on les sèche et on les sale comme la morue. Il s'en vend en France pour de la morue sèche. On estime qu'il s'en prépare dans les divers cantons où se fait cette pêche, 24 mille 457

kilogrammes 500 grammes à 29 mille 349 kilogrammes (5 à 600 quintaux), tous les ans pour la foire de Bordeaux.

Limande. Chair molle, humide, un peu gluante; ce poisson est abondant sur les côtes de l'ancienne Bretagne où il s'en fait des pêches considérables. Paris en consomme une grande quantité.

Lote. On la trouve dans les lacs, dans les rivières de France, principalement dans l'Isère et dans la Saône. C'est un poisson recherché pour la qualité de sa chair.

Maquereau. Ce poisson, très-connu, est plus grand dans l'Océan que dans la Méditerranée. La pêche s'en fait la nuit; elle est beaucoup plus abondante que le jour. Les ports qui la font sont les mêmes que ceux dont nous avons parlé plus haut, pour la pêche du hareng.

Les maquereaux entrent dans la Manche au mois de germinal (avril), et avancent toujours vers Calais, à mesure que l'été approche, et se trouvent en messidor (juillet), sur les côtes des départemens du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de l'Eure, du Calvados, de la Manche, d'Ille et Villaine, des Côtes du Nord, du Finistère, du Morbihan, de la Loire-Inférieure, de la Vendée (Picardie, Normandie et Bretagne). On en fait alors des pêches et des salaisons assez considérables, particulièrement à Dieppe, au Havre-de-Grace, à Honfleur et à Boulogne. Un last de maquereau contient douze barils, et chaque baril contient quatre mille poissons de treize cents au mille.

Un mille de maquereaux consomme, pour sa salaison en mer, trois minots de sel, le minot do 46 kilogrammes 958 grammes à 48 kilogrammes 915 grammes (96 à 100 livres) poids de marc.

Les établissemens de la pêche du maquereau ne datent pas de loin, et ne remontent qu'au temps de l'intendant

Fouquet qui les forma à Belle-Ile. Cette pêche, réunie à celle des thons, turbots, raies et autres poissons, allait, vers la fin de l'avant-dernier siècle, à seize ou dix-sept cent mille fr., monnaie d'alors; en 1787, elle pouvait donner une vente de deux millions trois cent mille francs.

La pêche du maquereau, faite par les bateaux de Fécamp, était sur un bon pied avant la guerre; elle se faisait au loin ou près du rivage. Nos pêcheurs allaient dans la mer d'Islande, aux attérages de Corck, de Kingsale et sur les côtes de Bretagne, à l'île de Batz.

Voici un tableau du produit de neuf années de la pêche du maquereau à Fécamp.

TABLEAU des Pêches du Maquereau, faites par les Bateaux du quartier de Fécamp, depuis 1781 *jusqu'en* 1789.

ANNÉES.	Nombre de BATEAUX armés.	MILLE de MAQUEREAUX	VALEUR du POISSON.
1781.........	19	489,680	157,370f.
1782.........	22	685,410	240,826
1783.........	32	1,478,500	362,885
1784.........	41	1,376,700	325,809
1785.........	44	2,588,750	420,726
1786.........	49	925,796	257,617
1787.........	46	1,612,255	411,322
1788.........	47	1,027,600	245,052
1789.........	42	1,806,200	358,725
TOTAL....	....	....	2,780,332f.

Le

Le même nombre de matelots employés à la pêche du hareng, l'était à peu près à celle du maquereau.

Il partit de Dieppe, en 1753, cinquante-sept bateaux pêcheurs pour la pêche du maquereau. Ils firent une médiocre pêche. La moyenne, dans ce port, est estimée de onze à douze mille barils en poisson salé.

Le baril se vend 20 fr.; ce qui donne un produit moyen de.....................	230,000 fr.
Le produit du poisson destiné à être vendu frais, est estimé à......................	50,000
Ce qui donne, année commune, à Dieppe, pour la pêche du maquereau, un revenu de.	280,000 fr.

La pêche de ce poisson, jointe à celle du hareng, forme un des objets les plus considérables du commerce de Boulogne; celle des maquereaux se fait pendant floréal, prairial et messidor; (mai, juin et juillet); on les envoie dans les départemens du Nord et du Pas-de-Calais (Flandre et Artois); dans l'intérieur de la France, mais principalement à Paris.

Cette pêche n'est plus à Calais, ce qu'elle était autrefois. Le maquereau paraît avoir quitté ces parages pour ceux de Dieppe. Il s'est introduit, au sujet de ce poisson, un abus semblable à celui que nous rapporterons en parlant de la sardine. On se sert, pour le prendre en plus grande quantité, d'une espèce de *gueldre*, appât composé du frai ou fretin de poisson. En moins d'une heure, deux femmes peuvent prendre 29 kilogrammes 349 grammes (60 liv.) de cette matière précieuse. On prend ce fretin avec une toile assez serrée; de sorte que rien n'échappe. On peut à peine imaginer la perte qui en résulte. Il serait très-important de réprimer cet abus. Ce qu'il y a de plus remar-

quable, c'est qu'il ne date que depuis que la disette de poisson s'est fait sentir sur nos côtes.

Merlan. Ce poisson se trouve dans l'Océan. On le pêche à Dieppe, Saint-Valery, Fécamp, au Havre, sur la côte de Caen, à Amelle, Langrune, Saint-Aubin, à l'Ile-Dieu. Les pêcheurs des départemens de la Loire-Inférieure et de la Vendée le prennent dans les baies de Bourgneuf, de Bouin, de Noirmoutier. On en prend aussi aux environs de la Hogue, quoiqu'en général il ne soit pas abondant sur cette côte. Ceux qu'on pêche aux Sables-d'Olonne ont communément 315 millimètres (1 pied). Enfin on en trouve vis-à-vis la pointe de Bucle (Gascogne).

Les merlans sont un des principaux objets de la pêche de Dunkerque, pendant les mois de frimaire, nivôse et pluviôse (décembre, janvier et février). Ceux qu'on prend toute l'année, à la ligne, et depuis ventôse jusqu'en vendémiaire (depuis mars jusqu'en septembre), avec des filets, sont moins estimés.

Les Dieppois se servent, pour cette pêche, de ce qu'ils appellent leurs petites cordes. C'est aussi l'usage à Saint-Valery et à Fécamp. Chaque bateau met à l'eau une trentaine de ces petites cordes, garnies en total, de 4 mille 500 haims.

Aux environs du Havre, on se sert du libouret ou de la balle.

Sur la côte de Caen, à Amelles, Langrune, Saint-Aubin, etc., on le pêche avec des appels ou appelets qui diffèrent peu des petites cordes de la Manche; cette pêche se fait de brumaire jusqu'en germinal (la Toussaint à Pâques).

Dans les baies de Bouin, Bourgneuf et de Noirmoutier, elle se fait avec des dreiges longues de 8 mètres 12 centi-

mètres (5 brasses), hautes de 6 mètres 49 centimètres (4 brasses) et à mailles de 41 millimètres (un pouce et demi) d'ouverture.

La chair du merlan est friable, tendre, molle, légère; il y a peu de poissons aussi sains. On en mange beaucoup à Paris. Il en passe aussi dans les départemens de l'intérieur, parce que ce poisson, quoique tendre, supporte très-bien le transport.

Merlus ou *merluche*. On en prend toute l'année, mais il est plus abondant et meilleur de germinal à messidor (avril à juillet.) On le pêche à la ligne dans les environs de Brest. A Olonne, on se sert de dreiges; dans presque toute la ci-devant Provence, on emploie le boulier, la tartanne et le palangrier. Ces poissons abondent sur-tout dans la ci-devant Bretagne, à Audierne, Penmarck et à l'île des Saints, Ils ont paru en grand nombre dans les environs de Belle-Ile, depuis le combat naval de 1759. L'on n'en voyait pas auparavant dans ces parages. On les y pêche au haim ou avec des tramaux. Lorsque la pêche est fort considérable, on les sale comme les colins, pour les transporter à Bordeaux, la Rochelle et ailleurs. On les vend par paquets de 97 kilogrammes 829 grammes (200 livres).

La chair du merlus est fort tendre, quelquefois mollasse et pâteuse, mais de bon goût.

Muge ou *mulet*. Poisson dont la grandeur est, entre les extrêmes, 162 et 649 millimètres (six pouces et deux pieds). Il est très-commun dans la Méditerranée; il l'est aussi assez dans la Vendée et la Charente-Inférieure. On en prend dans le Rhône, la Garonne, la Seine et la Loire; dans cette dernière rivière, il remonte jusqu'à Saumur.

La chair du mulet est regardée comme tenant le milieu entre le hareng et l'alose. Lorsqu'on en fait de

grandes pêches, on prépare ses œufs, c'est-à-dire, on les sale et on les sèche pour faire un mets qu'on nomme *boutargue*, *boutarque*, *boutarde*, *poutarde*, et dont on fait beaucoup de cas dans les ci-devant provinces de Provence et de Languedoc. *Martigue*, dans les Bouches-du-Rhône (Provence), fait une grande quantité de *boutargue*.

Perche. Elle préfère les eaux vives dans son état de liberté. On en mêle dans les étangs, les réservoirs, avec les carpes et les brochets. C'est un excellent poisson, qui se vend très-bien. Il s'en consomme plus de 6 mille à Paris.

La perche gardonée est commune dans beaucoup de rivières, mais particulièrement dans la Seine. On l'appelle *gardonée*, parce qu'elle semble tenir de la perche et du gardon.

Plie ou *plye*. C'est un poisson de mer qui remonte quelquefois dans les rivières. On en pêche beaucoup dans l'Océan : il suit la marée à l'embouchure des rivières ; se cache dans le limon, et peut se prendre facilement, comme on voit, quand la mer se retire. Il s'en pêche en quantité dans l'étang de Montpellier et dans la Loire. Dans les départemens de la Lys, l'Escaut, et les deux Nèthes, et sur-tout à Anvers, on voit des magasins de ce poisson desséché, pour lequel les habitans ont beaucoup de goût.

Raie. On la pêche dans tous les ports de la Manche, dans la ci-devant Bretagne et la Normandie. On en prend beaucoup à Belle-Ile, aux petites îles de Houac et Hoëdic, à Quillebœuf, etc., etc. La plus estimée, parmi les nombreuses espèces de ce poisson, est la *bouclée*. Paris consomme une grande quantité de raies; il en passe aussi dans l'intérieur de la France. Ce poisson est moins bon frais qu'au bout de quelques jours.

Rouget. Ce poisson, très-connu dans les poissonneries, se prend au Havre, avec la dreige. Dans la ci-devant Provence, où il est très-commun, ainsi que dans le département du Finistère (Bretagne), auprès de Brest sur-tout, on se sert pour le prendre de tramaux. C'est principalement depuis la pointe de Penmarck, jusqu'à celle de Torlinguet, au-dehors de Camaret, qu'on s'établit pour en faire la pêche.

On donne très-souvent le nom de *rouget* à beaucoup d'espèces différentes de poissons, presque à toutes celles où le rouge est la couleur dominante. Le surmulet est autant connu sous ce nom, que sous celui qui lui est propre.

Roussette ou *chat marin.* Sa peau sert aux gainiers, pour garnir des étuis de toutes sortes d'ustensiles. C'est avec ces peaux, teintes en vert, que se fait le *galluchat*, si en vogue en France, sur-tout à Paris. Elles viennent de la Hogue, département de la Manche (Basse-Normandie).

Sardines. La pêche des sardines est fort considérable sur les côtes de France. Elle se fait dans l'Océan, sur les côtes des départemens du Finistère, du Morbihan, de la Loire-Inférieure et de la Vendée. Quoique moins abondante, elle est encore assez importante dans certains ports de la Méditerranée.

On en prend peu depuis Dunkerque jusqu'à Saint-Malo; les pêches les plus considérables se font sur les côtes de Bretagne : elles commencent du côté des sables de Saint-Gilles, dans le mois de prairial (juin). Le poisson s'y vend alors au sortir de l'eau. Ceux qui l'achètent le salent un peu, et le portent promptement sur des chevaux dans les villes circonvoisines où la nouveauté le fait rechercher.

Peu de temps après avoir paru aux Sables et à Saint-Gilles, les sardines se montrent à Belle-Ile, puis au Port-Liberté, à Crac, à Quiberon, puis à Concarneau, et enfin à Douarnenez, à Crozon et à Camaret près Brest.

Les sardines nagent en troupes, et se trouvent tantôt en haute mer, d'autres fois vers le rivage, d'autres fois entre les rochers et les pierres.

Ces poissons ne feraient que se montrer sur nos côtes, si l'on n'avait dans la ci-devant Bretagne l'adresse de les y retenir avec une préparation d'œufs de morue et autres poissons. On tire du nord cette composition, dont la consommation est prodigieuse. La barrique du poids de 146 kilogrammes 744 grammes (300 livres) se vend communément 10 à 12 francs, et monte en certaines circonstances à 40 francs. Il serait certainement fort avantageux que les vaisseaux français qui vont à la pêche de la morue préparassent ces œufs, au lieu de les jeter à la mer comme ils le font.

Beaucoup de pêcheurs ne se servent pas de cette matière qu'on nomme *résure*, suivant les ordonnances de marine, et qu'en Bretagne on appelle *rogue* ou *rave*. Ils emploient abusivement la *gueldre*, *guildrille*, *guildre*, espèce d'amorce faite de chevrettes, de cancres, du menu fretin de soles, de merlans, etc., et qui corrompt promptement la sardine. Cet inconvénient seul devrait en faire interdire l'emploi.

Les sardines de Royan et des côtes de la ci-devant *Provence* sont les plus estimées de toutes; viennent ensuite celles de Belle-Ile; celles de Douarnenez et de Reboul sont aussi fort recherchées.

Le plus grand commerce de sardines se fait depuis Belle-Ile jusqu'à Brest. La pêche y occupe plus de 300 chaloupes, et presque tous les matelots du pays dans la

saison. Chaque chaloupe, montée de 5 hommes, et du port de 2 à 3 tonneaux, est armée de 12 filets de 32 mètres 47 centimètres à 48 mètres 71 centimètres (20 à 30 brasses).

La barrique s'y vend de 20 à 50 francs. Presque tout le poisson de cette côte est pour l'Espagne, le Portugal, l'Italie et toute la Méditerranée.

Les sardines du ci-devant Languedoc se portent dans les anciennes provinces du Lyonnais, du Dauphiné et du Roussillon.

Bordeaux, Nantes, la Rochelle, et quelques ports du département de la Charente-Inférieure (Aunis et Saintonge), débitent une grande quantité de sardines.

Saint-Malo envoie dans les différens ports, mais particulièrement à Douarnenez, pour son commerce de sardines dans le Levant. Les Malouins préfèrent celles-ci parce qu'elles se conservent plus long-temps. Ils en chargent des navires entiers.

Belle-Ile ne vend pas moins de 3 mille barriques de sardines par an. Chaque baril contient 4 mille 402 kilogrammes 314 grammes à 4 mille 891 kilogrammes 460 grammes (9 à 10 milliers) de poissons: 150 chaloupes y sont employées à cette pêche depuis prairial jusqu'en vendémiaire (juin à octobre). Il n'est pas rare de les voir revenir à terre avec 12 mille 228 kilogrammes 650 grammes à 14 mille 674 kilogrammes 380 grammes (25 à 30 milliers) de poissons. Presque toutes ces chaloupes appartiennent à des marchands de Belle-Ile, qui les arment.

Une partie des sardines qui se pêchent à Belle-Ile, est achetée par des marchands qui viennent de Vannes, avec des chaloupes nommées *chasses-marées*. Ils salent leur poisson avec du sel blanc, et le transportent, ainsi préparé, à Nantes, Bordeaux et autres lieux, situés le

long des côtes, depuis la Loire jusqu'à la Garonne. Les marchands de Belle-Ile achètent le reste ou la plus grande partie de la pêche. Ils salent avec du gros sel, emmagasinent le poisson dans cet état, pendant 15 jours, le lavent ensuite à la mer, et le mettent en barriques après l'avoir égoutté et avoir tiré l'huile par pression, dans d'autres barriques percées de trous à leur fond.

Les sardines en barriques vont à Bilbao, Saint-Sébastien, Baïonne, dans toutes les villes le long de la Garonne, dans celles de la Vendée, de la Charente-Inférieure, et à Nantes, qui fournit, par la Loire, les villes de l'intérieur qui en font des demandes.

Port-Liberté débite tous les ans 3 à 4 mille barriques de sardines aux marchands de Saint-Malo, qui sont en possession d'en fournir toute l'Espagne et la Méditerranée. Ce dernier port en tire encore beaucoup de Vannes; qui se défait du surplus à Bordeaux, la Rochelle et Nantes.

Les sardines font aussi le seul commerce de Concarneau; il monte à six cents tonneaux par an: il a quelquefois été à quinze cents. Les habitans vendent ordinairement leur poisson au même prix que ceux de Port-Liberté, c'est-à-dire, de cent cinquante à trois cents francs le tonneau.

Cannes commerce aussi sur les sardines salées dont il débite année commune, 78 mille 240 kilogrammes à 88 mille 20 kilogrammes (seize à dix-huit cents quintaux).

Les sardines fraîches sont un mets délicat et recherché; mais il n'y a guères que ceux qui sont à portée des ports où on les pêche, qui les mangent en cet état. Celles qu'on vend pour telles, dans les lieux un peu éloignés, sont toujours saupoudrées de plus ou moins de sel: les Bretons en envoient beaucoup avec cette préparation, à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux.

On retire des sardines, lors de leur préparation, quand on les destine pour les mettre en barils, une certaine quantité d'huile, qu'il ne faut pas confondre avec celle de baleine, quoiqu'on les connaisse souvent toutes deux sous le nom d'huile de poisson; on compte ordinairement une barrique d'huile par quarante barriques de sardines. Le hareng, et quelques autres espèces de poissons en fournissent aussi; mais on n'en retire que des espèces les plus nombreuses et qu'on pêche en plus grande abondance. L'extraction de cette huile, qui se fait quand on met les sardines à la presse, a le double avantage de priver le poisson d'une matière qui le fait rancir et gâter, et d'augmenter le profit du marchand. Cette huile est employée par les corroyeurs, et dans tous les arts relatifs aux peaux pour les ramollir et conserver leur souplesse; on s'en sert aussi pour éclairer.

Il serait à souhaiter que la préparation dite en *malestran*, par laquelle on retire le plus de cette huile, fût seule employée. Si elle occasionne plus de main-d'œuvre, elle a aussi deux grands avantages, dont le moins considérable est, qu'on retire plus d'huile que dans toutes les autres préparations; l'autre, c'est qu'on emploie moins de sel; les sardines sont mieux dégraissées, plus blanches, se conservent plus long-temps sans jaunir, sont enfin plus marchandes.

On prépare aussi les sardines en simple saumure; elles se nomment *anchoisées*, et se vendent pour anchois à la foire de Beaucaire où il s'en fait une importation considérable.

Ce qu'on nomme à Paris *sardines confites*, sont des sardines préparées en *Bretagne* et dans la Charente-Inférieure.

En Provence, on sale, comme en Bretagne, en simple saumure. On met les sardines dans des pots et des

barils qui pèsent remplis, de 9 kilogrammes 783 grammes à 12 kilogrammes 228 grammes (20 à 25 livres); on les transporte dans toute l'Europe et le Levant : les barils de Languedoc pèsent 8 kilogrammes 805 grammes à 12 kilogrammes 718 grammes (18 à 26 livres). Presque tout ce qu'on y prépare de cette manière se porte à la foire de Beaucaire où l'on vient les chercher pour la Haute-Loire, l'Ardèche, la Lozère, et toute la Provence; il s'en distribue aussi dans toute la République pour Lyon et Paris. Quoique les sardines de Provence et de Languedoc passent pour plus délicates que celles de l'Océan, on ne laisse pas que d'y en apporter de Bordeaux.

Saumon. Poisson tant de l'Océan que des rivières qui s'y rendent : il est extrêmement rare d'en trouver dans la Méditerranée et les rivières qui y aboutissent. Les saumons remontent en foule dans le Rhin au printemps; ils abondent en floréal (mai) autour de Bâle; mais il y a peu de rivières où l'on en pêche autant que dans la Loire. Ils remontent jusque dans l'Allier, et même à la source de la Loire; les petits sont communs à Saint-Etienne; on en prend de gros à Saint-Chamond. On pêche ce poisson dans la Loire toute l'année; mais la grande pêche s'en fait en fructidor jusqu'en floréal (septembre jusqu'en mai): c'est ordinairement en pluviôse et ventôse (février et mars) qu'elle est le plus abondante. Celle de Châteaulin s'ouvre en vendémiaire (octobre); elle est dans son fort vers nivôse (janvier) et se soutient sur le même pied jusqu'en germinal (avril). C'est alors qu'on en prend une quantité prodigieuse; elle va quelquefois à quatre mille : les saumons disparaissent tout-à-fait, à Châteaulin, vers messidor (juillet).

Les départemens du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de l'Eure, du Calvados,

de la Manche, d'Ille et Vilaine, des Côtes-du-Nord, du Finistère, du Morbihan, de la Loire-Inférieure, de la Vendée, de la Charente-Inférieure, de la Gironde, des Landes, des Basses-Pyrénées, etc. en sont fournis. Il y a à la digue du pont du château, près d'Issoire, une fort belle pêcherie de saumon : elle rapportait autrefois à M. de Mont-Boissier quinze à seize mille francs.

Le saumon se prend au filet et à la senne; mais on en manque beaucoup; il saute par-dessus les filets et tous les obstacles qui s'opposent à ce qu'il remonte.

On vante les saumons de la Loire, de l'Allier, du Rhin, de la Moselle, de la Garonne, de la Dordogne, de la Seine; ceux de Bretagne sont regardés comme inférieurs. Le saumon frais est un mets fort recherché; aussi est-il très-cher dans les grandes villes éloignées des pêcheries : il ne se vend pas moins de trente à quarante sous la livre : ce sont les Anglais qui sont en possession de nous fournir tout le saumon salé qui se consomme en France.

Sole. Ce poisson devient assez grand dans l'Océan. On l'appelle *perdrix de mer* pour donner une idée du goût de sa chair qui est très-saine et très-nourrissante; il est plus long, plus plat et moins large que la plie. Les hommes, à Quillebœuf, s'occupent beaucoup de la pêche de ce poisson qu'ils envoient à Paris par leurs chasses-marécs, avec des raies et des limandes.

Surmulet. Il est assez abondant à la côte de Saint-Marcouf, aux environs de la Hogue, à Joinville, Barfleur, à la baie d'Isigny et sur les côtes de la Vendée; ce poisson est singulièrement estimé.

Tacaud. Le poisson qu'on nomme ainsi à la Rochelle, s'appelle *baraud*, *gode*, au Hâvre et à Dieppe; *poule de mer*, à Fécamp; *malcot*, à Brest; *petite morue fraîche*,

à Paris. On le pêche toute l'année ; il se consomme entièrement dans les endroits où l'on le prend : il est meilleur et plus estimé de vendémiaire en pluviôse.

Tanche. Poisson d'eau douce, très-commun dans les lacs, les étangs, les marais; il est peu d'endroits où l'on ne le trouve. Il se plaît dans les eaux stagnantes, bourbeuses ou au moins peu courantes. La tanche multiplie beaucoup et se transporte très-bien; aussi en conduit-on jusqu'à Paris où il s'en débite plus de trente mille. Celle d'eau vive est assez estimée; mais en général la chair de la tanche est fade.

Les anciens en faisaient encore moins de cas que nous, à ce qu'il paraît, par les noms qu'elle portait chez eux : ils l'appelaient *piscis ignobilis*, *solatium vulgi.*

Thon. Cet excellent poisson entre en foule dans la Méditerranée, et passe en grand nombre sur nos côtes et y fait l'objet d'une pêche importante, connue sous le nom de *Madrague.* On pêche aussi le thon du côté de Baïonne, depuis floréal jusqu'en brumaire. On se sert, le long de cette côte, de lignes au lieu de filets; le bateau fait toujours voile; chaque bateau revient quelquefois avec cent cinquante thons.

La chair de ce poisson ressemble à celle du veau. La poitrine est la partie la plus estimée. On sale et on marine le thon. Coupé par tronçons et mariné, il se transporte par toute la France, sous le nom de *thonnine.*

Truite. On en prend dans la mer et dans les eaux douces. La truite de mer est un poisson littoral qui range toujours la côte. Celle d'eau douce se rencontre dans un très-grand nombre de rivières. Si l'on ne voit point de saumons aux environs de Genève, on y prend beaucoup de truites, principalement dans le lac et sur-tout aux deux extrémités, c'est-à-dire, dans le Rhône de Genève et dans celui

du Valais. On en trouve aussi dans les petites rivières qui se déchargent dans le lac ou dans le Rhône. Ce qu'on nomme *truites du Rhône* ou *de la ferme*, sont celles qu'on prend à l'endroit où le Rhône sort du lac, et qui viennent de la pêcherie qui y est établie, et appartient à la ville qui l'afferme.

Les grosses truites ne descendent du lac qu'en brumaire (novembre). Les *gaines* ou celles qui y sont descendues au printemps, au mois de floréal (mai), remontent dans le lac vers la fin de vendémiaire (mi-octobre). On profite de cette marche des truites pour les prendre. La pêche la plus considérable, pour le nombre et la grosseur du poisson, dure depuis le 19 jusqu'au 29 frimaire (10 au 20 décembre). Il en est qui pèsent jusqu'à 19 kilogrammes 566 grammes (40 livres). Assez communément on en pêche de 9 kilogrammes 783 grammes à 12 kilogrammes 228 grammes (20 à 25 livres). Sur quatre cents qu'on prend par an, il y en a bien cent de ce poids. Les truites qui descendent sont préférées à celles qui remontent. Les moyens qu'on emploie pour prendre les unes et les autres sont ce qu'on nomme dans le pays, *grand filet*. Les plus estimées sont celles qu'on prend en messidor, thermidor et fructidor (juillet, août et septembre).

La Touvre, rivière de la Charente (Angoumois), en nourrit une quantité prodigieuse; on en prend aussi beaucoup à Saint-Omer dans l'Aa; dans la Moselle; dans les rivières ou plutôt les torrens du Golo; dans les rivières et les lacs de la Lozère; dans l'Isère, la Vienne, l'Aveyron, dans la petite rivière d'Autrui, qui se décharge dans celle d'Etampes; dans les eaux du parc de Courance, etc. etc.; ce poisson multiplie très-bien dans les rivières; mais on dit qu'il ne multiplie pas dans les étangs. Les truites de la Touvre pesoient autrefois 2 kilogrammes, 446 grammes

à 2 kilogrammes 935 grammes (5 à 6 livres) les belles. Aujourd'hui elles ne pèsent guères que 978 grammes, (2 livres). Cette diminution tient sans doute à ce qu'on pêche beaucoup dans cette rivière, et qu'on ne donne pas, par-là, au poisson, le temps de grossir.

La truite fait les délices de nos tables. Dans plusieurs endroits on en sale comme le hareng, mais elle perd de sa qualité. La truite saumonée est plus estimée que l'autre.

Turbot. Il est très-connu dans les poissonneries; il y en a de plusieurs espèces. Le piquant se nomme en Normandie, *bertonneau.* Le petit turbot s'appelle, dans la même province, *caillot.*

Le turbot fréquente les rivages. La Normandie est le pays qui en fournit le plus. On en trouve de très-grande à l'embouchure du Rhône. On l'appelle *faisan-d'eau* à cause de la délicatesse de sa chair. Ceux de moyenne grandeur sont préférés. La chair de ce poisson est blanche, ferme et succulente; il s'en consomme une certaine quantité à Paris. On en trouve quelquefois dans les rivières de l'intérieur.

Vieille, Veille. On donne ce nom, en Bretagne, ainsi que ceux de *vrac* et de *carpe de mer*, à un poisson assez estimé, de 271 millimètres (10 pouces) de long, et de 244 à 271 millimètres (9 à 10 pouces) de large, et fort commun sur les côtes de Normandie et de Bretagne. Dans cette dernière province on en fait des salaisons assez considérables.

Mollusques.

La *Sèche* se trouve sur nos côtes de la Méditerranée et de l'Océan. Les habitans de Granville (département de la Manche) s'occupent, dans certains temps de l'année, à la pêche de ce mollusque. C'était un mets très-recherché

par les anciens. On en faisait même autrefois usage en France, lorsqu'on l'avait fait sécher ; aujourd'hui les pauvres mêmes le dédaignent.

La Sèche fournit deux produits intéressans, son encre et son os. L'encre est une liqueur noire que ces animaux répandent lorsqu'ils sont menacés de quelque danger, et qui sert quand on veut les prendre, à les dérober aux poursuites de ceux qui les cherchent. On croit que c'est avec cette liqueur que les Chinois préparent l'encre sèche et solide que nous nommons *encre de la Chine*, qu'emploient les dessinateurs, et qui est si remarquable par son indélébilité et sa résistance aux acides. Quoi qu'il en soit, il serait très intéressant de faire des expériences sur la nature de la liqueur noire des Sèches pour éclairer son utilité dans les arts.

L'os, léger et spongieux, de la Sèche, entre dans le commerce ; on le suspend sous le nom de *biscuit de mer*, dans les cages des petits oiseaux qui se plaisent à le becqueter, sans doute à cause de sa saveur salée, mais qui s'usent en même-temps le bec ; ce que l'on désire lorsqu'il est trop aigu et qu'on craint que l'oiseau ne se blesse en se soignant. Il sert aux orfèvres pour faire de petits moules destinés à la confection de certaines pièces d'argenterie, qu'ils nettoient et achèvent ensuite à la lime et au burin.

Cet os, mis en poudre, sert encore à donner un beau poli à quelques métaux. On l'emploie aussi sous le nom de *corail blanc*, pour nettoyer et blanchir les dents. Il entre également dans d'autres préparations pharmaceutiques.

Le *Corail*, production polypeuse, d'un rouge vif, composée de loges d'animaux, a fait dans tous les temps, un objet d'un grand commerce pour les peuples des bords de la Méditerranée. Les pêcheurs de Marseille et de quelques

lieux voisins s'occupent de l'exploitation du corail. Elle a lieu pendant les plus fortes chaleurs, et elle est plus ou moins productive, suivant l'habileté des pêcheurs, et plusieurs autres circonstances. Les pêcheurs du corail s'appellent *coralliers*, et ils nomment *salabre* l'instrument dont ils se servent pour détacher des rochers cette substance.

Le corail se polit et se travaille à Marseille, à Cassis, à la Ciotat. On en fait des ornemens et des parures de différentes formes; on en débite beaucoup en Orient; mais la plus grande partie passe sur les côtes d'Afrique, pour y être échangée contre des hommes; c'est un des principaux articles de la traite des nègres.

On employait autrefois le corail en médecine; il n'entre plus que dans les opiats, pour nettoyer les dents.

Coquillages.

Huîtres. On en fait un très-grand commerce sur les côtes des départemens de la Seine-Inférieure, de l'Eure, du Calvados, de la Manche, d'Ille et Vilaine, des Côtes-du-Nord, du Finistère, du Morbihan, de la Loire-Inférieure et de la Vendée (Normandie et Bretagne). Il y a habituellement à Granville, vingt-huit bateaux à quille ou gabarres de treize à dix-huit tonneaux, employés à faire la pêche aux huîtres dans la baie, et presqu'à 30 kilomètres (6 lieues) au nord, de cette ville. Douze des plus petits, avec cinq ou six hommes d'équipage, pratiquent cette pêche dès la mi-fructidor; mais les seize autres, de sept à huit hommes, la font depuis nivôse jusqu'en germinal (de Noel à Pâques).

Les uns et les autres portent leurs huîtres à Granville, et les rendent à des femmes qui les parquent et les vendent ensuite, soit en pierre, soit caillées.

Les bateaux de Barfleur viennent à Granville, acheter des

des huîtres en pierre, soit des pêcheurs lorsqu'ils reviennent, soit des femmes de la ville; ils les font parquer dans le pont jusqu'à charge complette, les portent ensuite à Dieppe où ils les rendent tout de suite pour Paris, une partie; l'autre est parquée et destinée aussi pour Rouen et Paris.

Les bateaux de la longueur viennent aussi à Granville y faire la pêche de la dreige aux huîtres; ils les y parquent et les portent ensuite à Rouen et à Paris.

Granville porte aussi des huîtres en pierre à Dieppe, qui vient également y en charger.

Les huîtres que l'on estime le plus viennent des côtes de la ci-devant Bretagne; il en vient encore de fort bonnes de la Rochelle et de Bordeaux. Celles qu'on prend à l'embouchure des rivières sont préférées aux autres. Mais ce sont principalement les huîtres vertes dont on fait cas. Pour leur donner cette couleur, on renferme les huîtres blanches le long des bords de la mer, dans des fosses profondes de 974 millimètres (3 pieds), qui ne sont inondées que par la marée haute, à la pleine et à la nouvelle lune. On y laisse des espèces d'écluses qui permettent à l'eau de s'écouler à moitié. Ces fosses verdissent et donnent une nuance verte aux huîtres dès le treizième ou quatorzième jour; mais on les y laisse séjourner cinq à six semaines.

Les huîtres se vendent communément, à Paris, quatre sous (deux décimes) la douzaine.

Les Valois portent leurs huîtres à Paris, dans des bateaux qui en contiennent 120 mille; les Courseullois et les Dieppois n'en peuvent transporter que 30 mille en voiture.

Si le commerce des huîtres est hasardeux et souvent ruineux pour le particulier, on ne peut contester les

nombreux avantages que l'état en retire, et plus particulièrement encore de la pêche des huîtres. C'est une pépinière considérable d'excellens matelots, qui fournit, en temps de guerre, des marins accoutumés à supporter les plus rudes fatigues. Outre les gens de mer, qu'on calcule le grand nombre d'*amareilleurs* (ce sont ceux qui s'occupent du parcage), de rouliers, de marchands, et de femmes occupés au parcage et au transport des huîtres, on verra combien ce genre d'industrie est avantageux pour la France.

Depuis le premier vendémiaire an 10 jusqu'en prairial an 11, il est entré à Cancale 188 bâtimens anglais, montés de 6 à 9 hommes chacun, qui ont chargé 119 millions 473 mille huîtres. Le produit de cette exportation s'est élevé, pour les propriétaires d'huîtrières, à 179 mille 209 fr. 50 c. Le montant des droits de douane a été de 95 mille 353 fr. 5 c. On estime que le millier d'huîtres, tous frais faits, c'est-à-dire, y compris frèt de bâtimens et dépense d'équipages, revient à 3 fr. 50 c. à la compagnie anglaise qui fait l'importation de ce coquillage à Londres, où elle le vend deux guinées.

On estime la consommation de Paris, en huîtres, à environ un million de douzaines. Ce serait, au prix moyen de six sous (3 décimes) la douzaine, un total de 300 mille francs.

La chaux que fournissent les coquilles d'huîtres, est très-pure et peu coûteuse par la facilité qu'on a sur les bords de la mer, de s'en procurer les matériaux.

Les *Moules* se trouvent par bancs sur les rochers de plusieurs points des rivages français, soit de l'Océan, soit de la Méditerranée. Elles offrent un aliment très-commun, mais assez peu estimé, non-seulement dans les départemens maritimes, mais encore à Paris. Cependant, quoi-

qu'elles soient rarement admises sur les tables délicates, il s'en fait une consommation considérable. On leur donne une meilleure qualité en les mettant, au sortir de la mer, dans des espèces d'étangs, dans lesquels on fait entrer une certaine quantité d'eau douce, et que l'on nomme *bouchots*, sur les côtes voisines de la Rochelle. Les moules s'y multiplient sur le pied de dix pour une dans le cours d'une année.

La chair des moules est meilleure en automne qu'en toute autre saison ; elles sont quelquefois mal-saines en été, et elles causent des maux d'estomac et des convulsions. L'on attribue mal à propos ces accidens à de petits crabes qui se logent dans les moules et qui n'ont rien de dangereux.

D'autres coquilages servent encore d'alimens ; mais comme ils ne sont pas en aussi grande quantité que les huîtres et les moules, ni des articles de commerce et d'exportation, nous pensons qu'il ne doit point en être question dans cet ouvrage.

Le Croisic, département de la Loire-Inférieure, a des ouvriers uniquement occupés à des ouvrages en coquillages.

L'*Escargot* se mange dans plusieurs endroits de la France et y devient même l'objet d'un petit commerce et d'une petite industrie. On l'amasse dans les vignes et on le nourrit jusqu'en hiver, époque où il ferme sa coquille avec un opercule calcaire, qui se détache et tombe au printemps. Les habitans des cantons de vignobles, du département de la Meurthe, par exemple, portent les escargots aux pâtissiers de Nancy, qui, pendant l'hiver, apprêtent ces animaux dans leurs coquilles mêmes avec du beurre frais et des fines herbes. Ils envoient à Paris, aux amateurs d'escargots, des boîtes de ces coquillages ainsi accommodés.

La médecine recommande les bouillons d'escargots comme pectoraux et adoucissans. Ils fournissent aussi aux dames, un fort bon cosmétique.

Crustacées.

Ecrevisses. Celles de mer, que l'on nomme *homars* et *langoustes*, sont assez communes sur nos côtes de l'Océan, d'où on les transporte jusqu'à Paris.

Les *écrevisses* d'eau douce se plaisent principalement dans les eaux vives qui viennent des montagnes et coulent sur un fond de pierres. C'est indiquer les départemens et les lieux où elles sont communes : on en peuple aussi des ruisseaux; mais elles ne se plaisent pas dans tous. On fait un grand usage d'*écrevisses* dans les cuisines : Paris en consomme environ 76 mille; mais elles y sont moins bonnes qu'ailleurs, parce qu'elles maigrissent dans le transport.

Les écrevisses fournissent encore au commerce de la droguerie et de la pharmacie, de petites pierres, que l'on nomme improprement *yeux d'écrevisses*, et auxquelles les médecins attribuaient des vertus médicinales. L'on en tirait une assez grande quantité du Nord, et particulièrement de la Russie Asiatique, où les grands fleuves nourrissent une multitude d'écrevisses fort grosses, que l'on faisait pourrir en tas pour en avoir les pierres. Aujourd'hui l'usage de cette substance, qui n'a pas d'autre propriété que la craie, est presqu'absolument tombé.

Crevettes. Elles se pêchent abondamment sur nos côtes, et on en envoie jusqu'à Paris.

Il en est de même des *crabes*, dont la meilleure espèce est celle que l'on connaît sous le nom de *tourteau*.

Des Insectes.

La classe d'animaux la plus considérable par le nombre

et la variété, celle des insectes, fournit le moins aux arts et à l'économie. Il n'est guères en effet que deux espèces, parmi celles dont nous tirons parti, qui soient réellement précieuses pour nous; savoir, l'*abeille* et le *ver à soie*; les autres, qui ne sont pas en plus grand nombre, n'ont qu'une faible utilité. L'abeille, moins intéressante aujourd'hui, il est vrai, qu'elle ne l'était autrefois, offre à l'homme deux produits bien remarquables; l'un, et c'est le plus considérable, est cette matière sucrée, si connue et si employée comme aliment et comme médicament; l'autre, moins abondant, et qui doit cependant fixer plus particulièrement notre attention, est cette substance, moins grasse que le suif, plus solide que lui, préférable sous tous les rapports, servant à une foule d'usages, soit dans les arts, soit dans l'économie, principalement propre à éclairer; mais qui, par son haut prix, devient, sous ce dernier point de vue d'utilité, un véritable objet de luxe, tandis qu'il ne tiendrait qu'à nous d'en rendre l'usage, sinon aussi commun que celui des matières qu'on lui substitue, du moins assez général. Le ver à soie nous file la matière de nos plus riches étoffes. Examinons plus en détail chacun de ces insectes et leurs produits.

De l'Abeille. Cet insecte, beaucoup plus précieux, sans doute, avant que la canne à sucre se fût établie et répandue dans l'Amérique, est néanmoins encore extrêmement intéressant. La cire est un article sur lequel la France a besoin de se réveiller : l'importation qui s'en fait est fort considérable. Nous sommes annuellement tributaires de l'étranger d'une somme de plus de 2 millions pour l'achat de cette matière; cependant l'abeille semble inspirer peu d'intérêt. Si l'on en excepte quelques départemens, elle est généralement négligée; ou ne la soigne point, ou on la soigne mal. Puis donc qu'il est si avantageux de cultiver

les abeilles, cherchons quels sont les moyens les plus propres à remplir ce but; examinons les principaux, ceux qui y concourent le plus directement. Il en est deux: 1°. multiplier les ruches, en accordant un léger encouragement à ceux qui se livreraient à ce soin; 2°. empêcher qu'il ne périsse tous les ans autant d'abeilles qu'il en périt. La première cause de cette destruction est l'usage, beaucoup trop fréquent, de ne recueillir le produit de l'abeille qu'en la faisant périr à l'aide de la vapeur du souffre: on dit, pour justifier cette mauvaise pratique, que l'insecte périrait pendant l'hiver; mais le véritable motif, c'est qu'on serait obligé de lui laisser une partie du miel pour se nourrir pendant cette saison, et qu'on veut s'emparer de toute la récolte. Ainsi cette allégation n'est donc que le masque de la cupidité: l'expérience a prouvé que la perte de l'insecte n'était pas compensée par la plus grande quantité de miel et de cire qu'on recueillait. Du commencement de l'automne au retour du printemps, on perd encore beaucoup d'abeilles, souvent même la moitié de leur nombre, par le froid et par la disette; par le froid, dans les hivers rigoureux, et par la disette dans ceux qui sont mous. Dans le premier cas, le froid les tue; dans le second, elles consomment, avant le temps, le miel et la cire amassés pendant l'automne. Les meilleurs hivers sont donc ceux dont le froid est modéré et de peu de durée, et qui entretient les abeilles dans un état d'engourdissement pendant lequel elles ne prennent pas de nourriture. La disette est facile à prévenir, il ne faut que laisser plus de miel. On y remédie aussi très-facilement, quand on a manqué à cette précaution, en visitant les ruches de temps à autre, et fournissant aux abeilles de quoi manger. On peut les garantir du froid, entr'autres moyens, en les rassemblant, pendant l'hiver seulement, en grand nombre dans une même ruche. Les mulots, qui

font aussi périr une grande quantité d'abeilles, ne sont redoutables que parce que l'on n'a pas toujours l'attention de tenir les ruches assez élevées au-dessus du sol pour empêcher cet animal de s'y introduire.

Une pratique très-avantageuse et très-recommandable, en ce qu'elle augmente la quantité et la qualité de la cire et du miel, en ce qu'elle augmente le commerce dont les abeilles sont la source, et qui ne tient cependant point à la multiplication de l'insecte, est celle de transporter les ruches d'un pays à l'autre : les anciens le faisaient. Les habitans de la Basse-Egypte remontent leurs ruches, sur le Nil, dans la Haute-Egypte, parce qu'elle est plus précoce. Cet usage a encore lieu dans l'Italie : il y a une saison où les riverains du Pô voiturent leurs ruches jusqu'au pied des montagnes du Piémont; on le suit même dans des pays qui ne sont pas situés sur les bords des rivières. Dans les départemens de Loir et Cher, d'Eure et Loir et du Loiret (la Beauce et le Gatinais), on voit de ces transports : cette manière de faire voyager les abeilles s'appelle, dans le pays, *mener en herbage*. Chaque charette de transport contient 30 à 40 ruches; on marche au pas, presqu'à la nuit, et autant qu'on le peut par des chemins doux et sur un terrain égal. Après la récolte des sainfoins et des vesces, lorsque la Beauce est nette, les propriétaires d'abeilles de ce pays conduisent leurs ruches dans le Gatinais, ou aux environs de la forêt d'Orléans, où se trouvent de la bruyère et du sarrasin en fleur; les émigrations se font souvent à plus de 50 kilomètres (10 lieues). Il n'est pas rare de voir, dans l'automne, jusqu'à 3 mille ruches étrangères dans un petit village; on les y laisse environ 2 mois. Des paysans se chargent du soin des abeilles moyennant un très-modique salaire. Cette voiture par terre a cependant de grands inconvéniens, tels que la chute des gâteaux et la désertion des abeilles; mais il paraît qu'avec des précautions on

lève tous ces obstacles. La voiture par eau est au contraire toute avantageuse.

Les ruches sont, en général, d'un bon produit. Dans certaines années, à la vérité, elles fournissent peu de miel et de cire, ou donnent peu d'essaims; mais dans d'autres aussi, elles dédommagent amplement le propriétaire. Celles de Beauce (Loir et Cher, Eure et Loir, Loiret), quand elles sont bonnes, et de 2 à 3 ans, pèsent ordinairement de 39 kilogrammes 132 grammes à 48 kilogrammes 915 grammes (80 à 100 livres). En déduisant 5 kilogrammes 870 grammes (12 livres) pour le poids des abeilles et de la ruche, et 978 grammes à 1 kilogramme 223 grammes (2 livres à 2 livres et demie) de cire, le surplus est en miel, dont la plus grande partie est de belle qualité. On estime, toute compensation faite, le produit annuel d'une ruche à 6 francs; il va souvent à 10.

Quelques personnes ont dit que tous les pays n'étaient pas propres à l'éducation des abeilles, et que, dans beaucoup, l'entretien de ces insectes absorberait le bénéfice. Il y a de l'exagération : il est très-peu de cantons entièrement dépourvus de toutes les plantes d'où les abeilles peuvent retirer de la cire et du miel. A la vérité, il faut un peu plus de soin dans les pays septentrionaux; mais on réussit avec cette simple condition. Dans le midi, rien ne coûte moins que l'éducation des abeilles, et il s'en faut bien qu'elles y soient généralement répandues.

Les départemens où l'on s'occupe le plus de ces précieux insectes, sont ceux qui comprennent la ci-devant province de Normandie, la Bretagne, l'Anjou, le Poitou, le Bordelais, la Provence, le Languedoc, la Sologne, l'Orléanais, la Beauce, le Gatinais orléanais, le Maine, la Franche-Comté, la Champagne et le Brabant. Parmi ces départemens, il en est quelques-uns qui cultivent plus particulièrement encore les abeilles que les autres.

Dans celui du Calvados, le cultivateur donne à leur éducation beaucoup de soins. Dans les campagnes des environs de Cherbourg, Isigni, Saint-Lo, Caen, elles sont un objet de commerce assez important. On voit un grand nombre de ruches dans le département d'Ille et Vilaine, mais il n'y a que les petits cultivateurs qui s'en occupent. Dans celui des Basses-Alpes, dans ceux de l'Aude, de Loir et Cher, du Loiret, d'Eure et Loir, de la Sarthe, du Jura, on soigne une très-grande quantité d'abeilles; ceux des Deux-Nèthes et de la Dyle en sont couverts. Dans tout ce dernier département elles sont extrêmement recherchées : on les fait voyager comme dans une partie du département du Loiret (le Gatinais orléanais). On voit, dans la saison, des colonies entières de ruches passer successivement d'un endroit à un autre, et à des distances considérables. Il n'est pas rare de trouver, sur-tout parmi les habitans de Drest, Montaigu, etc. des propriétaires de 3 à 400 ruches. On en pourra dire bientôt autant du département du Cher : depuis quelque temps la culture des abeilles s'y propage singulièrement; mais en revanche il est beaucoup de départemens où elle est négligée, où même elle est entièrement inconnue; tels sont ceux du Gers, de l'Aisne, de Sambre et Meuse, de la Meurthe, et de la Roër.

Le plus recherché des miels de France est celui de Narbonne, bien inférieur encore à celui du Levant, des îles Baléares, et sur-tout de Mahon dans l'île Minorque. Cette infériorité n'empêche pas ce miel d'être fort beau et de lui donner un rang distingué parmi les meilleurs miels connus. Il acquerrait encore plus de qualité si on savait mieux en faire la récolte, si l'on changeait ce qu'il y a de vicieux dans la manière dont on l'extrait. Il est quelques départemens où l'on fait un miel qui peut, en quelque sorte, être

comparé à celui de Narbonne. Celui de Lons-le-Saunier est de très-belle qualité, si on en excepte toutefois celui qu'on recueille du côté de la rivière d'Ain, où sont plantés quantité de sapins; ce dernier miel, qui plaît autant que l'autre à la vue, a un goût de térébenthine fort désagréable. Celui des départemens du Calvados et des Basses-Alpes, est par sa qualité, un véritable miel de Narbonne; il a une saveur aromatique extrêmement douce et agréable. Le miel du Calvados ne peut cependant jamais être donné comme du Narbonne; il a un coup-d'œil roux, qui le fait toujours reconnaître, et qui lui nuit dans le commerce. Dans les départemens de Seine et Marne, le Loiret, Eure et Loir, il s'enlève tous les ans pour Paris une grande quantité de miel, dont la première qualité se vend dans cette ville pour du miel de Narbonne. Les miels des départemens du Finistère, des côtes du Nord, du Morbihan, d'Ille et Vilaine, de la Vendée, de la Haute-Vienne, des Deux-Sèvres, de Loir et Cher, du Loiret (Bretagne, Poitou, Sologne) et de la Sarthe, jouissent aussi de quelque réputation. Angers, Avignon, Carpentras, Châtelleraut, Chinon, Landerneau, Loudun, Morlaix, Orange, Paimpol, Redon, Saint-Brieuc, Tours et Pithiviers, sont des centres de commerce pour le miel.

L'abeille nous rend un service économique très-important, en allant recueillir sur les fleurs la matière sucrée qui nous occupe; elle nous fait présent d'une nourriture saine et d'un médicament précieux. Le miel, quoiqu'animalisé, se rapproche infiniment du caractère végétal, et jouit de la plupart des propriétés des plantes qui contiennent la matière sucrée. Comme aliment, il était plus employé certainement chez les anciens que chez nous. Depuis le transport et la culture de la canne à sucre, il se trouve presque relégué chez les pauvres. Il est vrai qu'il est beau-

coup moins agréable que le sucre, et qu'il contient un extrait sapide qui le rend répugnant pour beaucoup de personnes; mais il est beaucoup plus sain que lui, pour ceux qui peuvent s'en accommoder. Le miel, comme médicament, est laxatif, adoucissant, émollient, détersif; allié au vinaigre, il forme l'oximel, qui est lui-même l'excipient de beaucoup de remèdes. Il sert aussi à former la liqueur fermentée connue sous le nom d'*hydromel*, dont il y a plusieurs espèces: l'hydromel simple, l'hydromel composé et l'hydromel vineux. Cette boisson, peu usitée en France, est peut-être une des causes du peu de soin qu'on donne aux abeilles; si elle y était introduite et en usage, on deviendrait fort intéressé à cultiver ces insectes, et la quantité de cire récoltée annuellement en France augmenterait d'une manière bien sensible; ce qui serait fort à désirer.

Les Hollandais tirent, du département du Calvados, une grande quantité de miel tous les ans pour la fabrication de l'hydromel. On en fait à Metz de vineux, qui a beaucoup de réputation, et dont il se fait des envois considérables jusqu'au-delà des mers. Enfin, on retire du miel une eau-de-vie dont on se sert dans quelques pays pour donner de la force et de la durée au cidre; la proportion est d'un quatre-vingtième.

La cire manifestement d'origine végétale, puisqu'elle n'est autre chose que le pollen des antères des fleurs revêtu de quelques-uns des caractères des substances animales qu'il prend en passant dans les ruches par le corps des abeilles, la cire a une foule d'usages qu'il serait difficile de détailler, et dont la plupart sont connus de tout le monde. Elle entre en médecine dans la composition d'un grand nombre d'onguens, soit blanche, soit brute; mais c'est sur-tout quand elle a été blanchie, quand elle

a perdu toute sa couleur, qu'on l'emploie à cette foule d'usages pharmaceutiques et économiques. L'art du cirier existe tout entier par elle: le savon qu'elle forme avec les alcalis sert à la peinture, connue sous le nom d'*encaustique*. On en fait des groupes en la modelant; elle sert aussi dans une espèce de sculpture ou de moulage; on en couvre la planche sur laquelle on grave; elle fait partie de la cire à cacheter; étendue sur des étoffes, elle les rend imperméables à l'eau, et forme la toile cirée. Son principal usage, celui de servir à la fabrication des bougies, la rend un objet de commerce fort intéressant; enfin elle est une des matières les plus utiles que fournissent à l'homme les animaux qu'il a rapprochés de ses demeures, et dont il est le plus important pour lui de multiplier la production.

Toutes les cires de France n'ont pas la même qualité; elles varient par leur blancheur, leur fermeté, etc. Celles d'une partie de la ci-devant Bretagne et Normandie, et des montagnes de l'ancien Limosin, blanchissent très-bien. Sous ce rapport, on préfère celles de la Sologne à celles du Gatinais.

En général, on estime la cire des pays où il y a beaucoup de bruyères, des genets, des genevriers, et où l'on cultive le sarrasin; tels que le Loiret, le Loir et Cher, et les départemens compris dans le Poitou, dans la Basse-Bretagne, etc. La cire du Levant est préférable à celle du nord, parce qu'elle blanchit plus aisément; on fait moins de cas de celle des pays vignobles. Les départemens de la Haute-Marne, de l'Aube, de la Marne, du Puy-de-Dôme, du Cantal, de Mayenne et Loire, de la Charente-Inférieure, de la Vendée, des Deux-Sèvres, de la Manche, du Calvados, de l'Orne, de la Seine-Inférieure, de l'Eure, du Morbihan, du Finistère, des Côtes-du-Nord, d'Ille et

Vilaine, de la Mayenne, de la Sarthe, du Loiret et de Loir et Cher, correspondans aux anciennes provinces de Champagne, d'Auvergne, d'Anjou, de Normandie, de Bretagne, du Maine et de l'Orléanais, en fournissent beaucoup; cependant on est obligé d'en faire venir de l'étranger; la France n'en a point assez pour ses besoins, sur-tout depuis que le luxe en a augmenté la consommation; nous en tirons du dehors année commune, de 489 mille 150 à 733 mille 725 kilogrammes (10 à 15 mille quintaux). Paris en consomme annuellement 263 mille 162 kilogrammes 700 grammes (538 mille pesant); ce qui donne à 2 livres 10 sous la livre (2 francs 50 centimes), un produit, tous droits compris, de 1 million 345 mille francs. C'est d'après ceci qu'on doit sentir toute l'importance de l'éducation et de la multiplication des abeilles. Les avantages deviennent journellement plus grands, parce que la cherté de la cire croît sans cesse.

Les meilleures cires jaunes de France, sont celles de Bretagne; mais toutes ne sont pas également bonnes: on ne fait que du commun dans la Basse; les plus estimées et les plus propres á réussir au blanc, se tirent de la Haute. Il s'en débite, en qualité supérieure, jusqu'à 73 mille 371 kilogrammes 900 grammes (150 milliers). Il sort des départemens de cette ancienne province, pour 200 mille francs de cire, qui s'exporte tant à l'intérieur que chez l'étranger. Les cires du second rang, sont celles de la ci-devant Normandie; viennent ensuite celles de Sologne, et enfin celles d'Auvergne. Quant à la cire blanche, elle est plus ou moins estimée, suivant les blanchisseries d'où elle sort.

Les départemens de l'Hérault, du Tarn, de la Lozère, de l'Aude (Languedoc), fournissent une grande

quantité de fort bonne cire qui s'y recueille. Alby, Montpellier, possèdent des fabriques de cierges et bougies. Celles d'Alby tirent leurs matériaux, partie des départemens du Puy-de-Dôme et du Cantal, partie de ceux du Tarn et de la Haute-Garonne. Montpellier tire les siens de Marseille, qui reçoit cette cire jaune du Levant. On estimait à 800 mille francs le commerce en cierges et bougies de Montpellier. Celui d'Alby montait à environ 100 mille francs. Les blanchisseries de la Lozère, de la Haute-Loire, de l'Ardèche (les Cévennes) sont entièrement occupées de la cire recueillie dans le pays. On estime à 20 ou 25 mille francs le commerce de cire de ces départemens. La plus grande partie des cires en bougies de Montpellier et d'Alby passe aux colonies par Bordeaux; le surplus se consomme dans les départemens environnans. Cette branche de commerce a considérablement diminué depuis 1789. Celui des environs d'Aurillac, de Thiers, de Mont-Salvi et des environs du département du Lot (le Querci), est estimé année commune à 50 mille francs.

Le commerce de cire et de bougies, si considérable autrefois dans le département de la Sarthe, est aujourd'hui diminué de plus de moitié. En 1790, trois grandes et deux petites blanchisseries travaillaient de 14 à 15 mille myriagrammes de cire; les trois grandes en emploient maintenant à peine 4 à 5 mille. La ville du Mans jouit, depuis long-temps, d'une grande réputation pour le blanchiment de la cire, et pour le commerce de cette substance travaillée; mais en y réfléchissant, on ne peut s'empêcher de croire que cette branche de commerce doit y être beaucoup moins importante qu'on ne le dit. Il n'y a en effet au Mans que trois cireries : quelque riches qu'on suppose les fabricans, leur commerce ne peut pas être aussi considérable que s'il était fait par un plus grand

nombre; cependant on le fait monter à 350 mille francs. Il n'y a non plus dans tout le département de la Sarthe qu'une seule fabrique de toile cirée. Le débit de cette manufacture, située auprès de Laval, est d'environ 7 mille 128 mètres 36 centimètres (6 mille annes) par an; ce qu'on estime faire une branche de commerce de 10 mille francs.

Antoni, près Paris, a une blanchisserie qui travaille, année commune, 97 mille 829 kilogrammes 200 grammes (200 milliers) de cire.

Dijon, Bazas, département de la Gironde, Casteljaloux, Lot et Garonne, ont aussi des blanchisseries de cire, et fabriquent beaucoup de bougies. On blanchit encore la cire dans les villes suivantes, dont quelques-unes possèdent, de plus, des fabriques de cierges et bougies: Amboise, Angoulême, Angers, Château-Gonthier, Chatellerault, Chaumont (Haute-Marne), Dijon, Limoges, Mont-Didier, Orléans, Nantes et Rouen.

On range pour la qualité, les cires blanches de France, dans l'ordre suivant : 1°. le blanchiment de Château-Gonthier; 2°. celui d'Angers; 3°. celui du Mans; 4°. celui d'Amboise; 5°. celui de Chaumont; 6°. enfin celui de Rouen.

Le ver à soie. L'insecte qui produit la soie, originaire de la Chine, et acclimaté sous Justinien, dans toutes les régions chaudes, est après l'abeille, celui dont nous retirons les plus grands avantages économiques. L'existence d'une multitude presqu'innombrable d'ouvriers dépend de lui. Tantôt dans l'abondance quand la récolte est elle-même abondante, tantôt dans la disette quand les années sont désastreuses, leur existence n'est rien moins qu'assurée. La quantité de soie recueillie est le thermomètre de leur aisance. Aussi a-t-on agité cette question :

si la soie, comme matière première du luxe, comme frêle soutien de la vie d'un grand nombre d'hommes, manquant quelquefois, n'est pas plus funeste qu'avantageuse? Ne vaudrait-il pas mieux, plutôt que de chercher à résoudre ce problème, examiner s'il n'y aurait pas d'autres moyens que ceux employés jusqu'à ce moment, de favoriser et de multiplier la propagation du ver à soie, si l'on ne pourrait pas prévenir l'effet des causes qui le font périr en certaines années, si enfin on ne pourrait pas lui substituer un autre insecte plus aisé à multiplier dans nos climats, ou en élever concurremment avec lui? Il y a tout lieu de croire que le ver à soie n'est pas le seul insecte de sa sorte; si nos climats ne nous en montraient pas d'analogues, ce serait aux voyageurs à en chercher. Il serait sans doute difficile et peut-être même impossible de trouver quelque insecte qui nous fournît une soie aussi belle que celle que produit le ver à soie; mais on pourrait facilement trouver dans quelques espèces de chenilles, même les plus communes, une matière qui fût aussi utile que celle de la chenille du mûrier; les espèces qui vivent en société, telles que les chenilles du pin, et celle nommée vulgairement la *commune*, construisent une enveloppe d'un assez grand volume, faite d'une soie assez forte, très-fine, très-abondante, et qui pourrait être facilement cardée. L'espèce qui vit sur le pin est très-commune dans les départemens méridionaux de la France; elle pourrait, presque sans frais, être multipliée à un point tel que la soie qu'on en retirerait serait aussi abondante que celle du ver à soie. On aurait de plus, l'avantage d'un insecte qu'on pourrait cultiver dans toute l'Europe, tandis que la chenille du mûrier ne peut s'élever et se soutenir que dans quelques contrées. Rien d'ailleurs n'empêcherait de soigner

en

en même temps le ver à soie, et l'on assurerait par là l'existence d'une foule d'individus.

Presque tous les départemens méridionaux s'occupent du ver à soie : on le soigne dans toute la ci-devant Provence, dans tout le Languedoc, et dans presque tout le Dauphiné. C'est là que se recueille la plus grande partie des soies nationales. On en récolte encore dans plusieurs autres endroits, dans les départemens d'Indre et Loire, et de l'Ardèche; mais ces soies ne produisent pas plus d'effet sur la balance de celles de France, que celles du Danemark, de la Suède, de la Prusse ne font de sensation sur l'ensemble des soies de l'Europe.

Quoique la France cultive la soie dans une grande partie de son étendue, cependant elle est réduite à en acheter annuellement pour une somme considérable. Ce déficit ne tient certainement qu'à la culture du ver à soie qu'on pourrait améliorer.

Les soies du cru de France passent pour être des plus belles : il n'y a pas d'organsins comparables à ceux des départemens de l'Ardèche (Vivarais), de la Drôme et des Hautes-Alpes (Dauphiné), des Basses-Alpes, du Var et des Bouches-du-Rhône (Provence); les trames du Dauphiné, de la Provence et du Languedoc l'emportent sur celles de l'étranger; la France n'a donc rien à desirer ni quant à l'art de mettre la soie en valeur, ni quant à la qualité de cette matière.

Tout le midi s'occupe du travail de la soie; beaucoup de villes de l'intérieur ont la même ressource; cependant les fabriques de soieries les plus considérables se rencontrent dans les départemens méridionaux. Les raisons de cette préférence se trouvent dans les plantations de mûrier qui y sont plus nombreuses, et dans la quantité de vers à soie qu'on y élève. Le climat n'est pour

rien dans l'éducation de cet insecte ; le Danemarck et la Prusse déposent contre le préjugé d'un pays chaud. Le ver à soie réussit très-bien dans ces contrées.

On comptait en France, en 1788, 28 à 30 mille métiers, pour la transformation de la soie en étoffe quelconque, sans y comprendre cependant les métiers à bas, à bonnets, à gants, etc. Ce nombre de métiers était à-peu-près ainsi réparti; savoir :

A Lyon, 18,000, dont 12,000 pour les étoffes figurées, et 6,000 pour l'uni.

A Nîmes, 3,000.

A Tours, 1,500.

A Paris, 2,000, dont la plus grande partie pour la gaze; Rouen, Marseille, Narbonne, Amiens, Toulouse, Auch, et plusieurs autres villes possédaient le reste.

On comptait à la même époque 20 mille métiers environ pour la bonneterie, qui comprend les bas, les bonnets, les gants, etc. Il y en avait 12 mille pour la passementerie, qui renferme les rubans, les galons, etc.

Paris seul avait 18 à 20 mille métiers, occupés en bonneterie de soie, de filoselle, de soie éfilée, de bourre de soie, etc.

Montpellier, Ganges et leurs environs en comptaient 10 mille.

Lyon en fit battre 2 mille; Nîmes en avait davantage.

En 1784, la bonneterie n'employait que 17 à 18 mille métiers, dont le produit était alors estimé 27 à 30 millions.

Les fabriques de bonneterie de Paris, sont celles qui ont le plus de réputation : elles doivent leur supériorité dans ce genre de travail, principalement à la qualité des matières qu'on y emploie.

La fabrique de Lyon est de beaucoup inférieure à celle de Paris.

Nîmes est la manufacture où il se fait le plus de bonneterie de soie de basse qualité ; elle consiste en bas, en gants et en mitaines. On y fait aussi beaucoup de bas de filoselle et de bourre de soie peluchés et non peluchés.

Montpellier et sur-tout Ganges, quoiqu'inférieurs à Paris et à Lyon, l'emportent cependant de beaucoup sur Nîmes. Leurs fabricans emploient une matière plus fine, plus unie, le tissu de leurs ouvrages est plus serré ; à Nîmes au contraire, le tissu est lâche, et les matériaux employés sans choix.

Dourdan (département de Seine et Oise) a dans ses murs une manufacture extrêmement considérable de bonneterie de soie très-estimée, beaucoup plus, dit-on, que celle de Paris, et cependant moins chère.

Le commerce des rubans est aujourd'hui fort tombé en France ; il n'est plus rien en comparaison de ce qu'il était autrefois; ce qui n'empêche pas qu'il ne s'en fasse encore une consommation considérable.

Les étoffes de soie peuvent être réunies sous trois chefs principaux, auxquels on peut rapporter toutes les autres étoffes ; les genres primitifs sont l'uni, le croisé, et le satiné, figurés ou non, brochés ou non, faits ou non à grande ou à petite tire.

Le nombre des moulins à soie s'élevait encore en France à l'époque de la révolution, à près de quinze cents : les départemens de la Lozère, du Lot, de l'Aveyron, de l'Ardèche, en avaient beaucoup ; mais le plus grand nombre se trouvait à Montpellier, à Marseille, à Tours, à Avignon et dans leurs environs. Cette dernière ville en possédait seule près de 150. Lyon n'en avait que 20 à 25; Tours en avait davantage : on y en comptait 60.

Le prix des soies n'a rien de fixe comme on le pense; il dépend de la récolte, et varie par conséquent comme elle.

On sent donc qu'il n'est pas possible de déterminer au juste la quantité de soie qu'on récolte annuellement; et ce qui le prouve, c'est l'extrême différence dans les quantités données par les appréciateurs; les uns la portent en 1789 à 2, d'autres à 3 millions.

Le citoyen Peuchet, qui nous a fourni pour cet article et pour quelques autres des renseignemens précieux, s'exprime ainsi dans le résultat qu'il donne pour 1788 dans son intéressant *Dictionnaire de Géographie Commerçante:* « On » estimait, dit-il, la soie que l'on récoltait en France en » 1788 à-peu-près égale à celle qu'on tire de l'étranger, soit » d'Italie, du Levant, de la Perse, des Indes, de la Chine » ou d'ailleurs, c'est-à-dire, de 12 à 1,300 mille livres de » part et d'autre: en total 2 millions 5 à 600 mille livres.

Ce que dit l'auteur, que nous venons de citer, de la quantité de soies étrangères que tire la France, ne doit s'entendre que de celle qui y entre dans les années communes, dans celles où les récoltes sont bonnes, ou ordinaires; car elle est infiniment plus considérable quand le ver à soie manque en France; elle est moindre lorsque la récolte est abondante.

Le prix des soies étrangères, excepté celles de la Chine, est à-peu-près celui des soies de France. Elles ont perdu la supériorité de prix qu'elles avaient depuis que nous sommes parvenus à faire des organsins aussi beaux que ceux de l'étranger.

On ne connaît pas plus exactement la quantité de soie ou de soieries exportées de France que celle que nous importons.

L'importation en 1784, fut en soie crue de	29,582,000 fr.
Etoffes de soie	430,700
Rubans	374,000

Mouchoirs	115,900
Gaze...............................	54,700
TOTAL.............	30,557,300 fr.

L'exportation dans la même année paraît avoir été en soie de	2,657,000 fr.
Etoffes de soie......................	15,649,600
Galons de soie........................	2,589,200
Bonneterie de soie	413,100
TOTAL.............	21,308,900 fr.

Selon M. Peuchet (*Dictionnaire de Géographie Commerçante*), il est sorti de France en 1787 pour les sommes suivantes en ouvrages de fabriques de soie :

Etoffes de soie telles que taffetas, satins, etc. pour	14,884,100 fr.
Etoffes mélangées de soie	649,600
Gazes de soie	5,452,000
Mouchoirs de soie	118,000
Rubans de soie.........................	1,231,900
Galons de soie	2,589,200
Galons de fil et soie...................	445,300
TOTAL..............	25,370,100 fr.

La soie prend, dans le commerce, différens noms, suivant les préparations qu'elle a reçues quand on la met en vente, ou qu'on la travaille :

Soie en *matasse*, soie *grège*, *greige*, *graize*, *grèze*, quand elle n'a subi que le tirage, c'est-à-dire quand elle a été retirée du cocon; les soies grèges sont presque toutes étrangères.

Soie *crue* ou *écrue*, quand elle a été moulinée, sans avoir été débouillie ; le Levant n'en fournit guère que de cette espèce.

Soie *cuite*, quand pour la filer et la dévider plus facilement, on l'a fait bouillir. On donne encore ce nom aux soies qu'on destine au moulinage, parce qu'elles ne recevraient pas ce travail sans avoir préalablement subi l'action de l'eau bouillante. La soie cuite ne s'emploie que pour les plus beaux ouvrages. Elle est la plus fine de toutes celles qu'on travaille en France.

Soie *decrusée*, *decreusée*, *decruée*, quand on la réserve pour la teinture, le blanchiment, et qu'on l'a fait, pour cette raison, bouillir dans le savon.

Soie *torse*, lorsqu'elle a reçu le filage, le dévidage et le moulinage. Il est cependant plus ordinaire d'appeler de ce nom celles dont les brins ont été retors. Les écharpes, les gants, les jupons, les franges de meubles et beaucoup d'ouvrages de passementerie en sont faits : c'est même à cela qu'on les emploie presque toutes.

Soie *platte*, lorsqu'elle est préparée pour travailler à l'aiguille, en broderie, en tapisserie, etc. Cette soie n'est pas tordue, ce qui lui mérite son nom.

Soie en *mosche*, lorsqu'elle est en paquets faits de certaine manière; elle n'a pas reçu tous ses apprêts, et n'a pas encore passé à la teinture.

Soie *apprêtée*, *montée*, *ouvrée*, après avoir été filée, moulinée, lorsqu'elle est prête à recevoir la teinture.

Soie en *écheveau*, quand on l'y a mise sur des dévidoirs.

Soie en *pántine*, quand on l'envoie à la teinture, sous la forme d'écheveaux liés ensemble en certain nombre.

Les soies *cotonnades* sont des soies à coudre qui ont reçu

toutes les préparations convenables pour servir à cet usage : on les recherche pour certains ouvrages.

Les *bourres* et *tresses de soie*, qu'on appelle encore *rondelettes* ou *coutailles*, sont des soies de la dernière qualité, qui sont faites de l'enveloppe des cocons.

Enfin on donne le nom d'*organsin* à la soie pour chaîne, et celui de *trame*, ou *trème*, à celle qu'on a dévidée et torse pour servir de trame dans les étoffes. L'organsin de France se vend pour du Piémont et en prend le nom; il est, au moins, égal en qualité aujourd'hui à ce dernier. Si on en retire autant qu'on le fait du Milanais et du Piémont, c'est que la quantité d'organsin national ne suffit pas pour entretenir les manufactures. Les organsins qu'on tire de Bologne en prennent le nom; ceux de Milan, de Bergame, de Messine, etc. sont connus sous le nom d'*organsins de Sainte-Lucie*. Il est encore une espèce d'organsin qu'on nomme *cloche-pied;* il ne diffère que par le nombre des fils qui le composent. On ne l'emploie guère que pour les gazes. Nous ne tirons presque point de trames de l'étranger: on en fait en France de toutes qualités, de toutes finesses. Celles d'Alais, qu'on nomme encore *poil d'Alais*, jouissent de la plus grande réputation. Les trames de Bologne s'emploient dans les raz de Saint-Maure.

Les soies étrangères prennent aussi différens noms suivant leur qualité et le pays d'où elles viennent :

» On nomme *melio-rati* des soies de Milan, de Bologne, » etc.; *grenade*, une soie de beaucoup de brins, torse, dou» blée et retorse, la meilleure pour la couture, pour les » franges et autres ouvrages de ce genre : sans doute son » nom lui est venu du lieu où l'on a d'abord le mieux tra» vaillé ces soies pour cette destination; mais aujourd'hui » on fait par-tout des soies de Grenade; *biasse* et *birotine*, » des soies crues du Levant, dont il se fait un assez grand

» commerce à Amsterdam; *scydari*, celles qu'on tire de
» Seyde, et qui sont du cru du pays; *sourbastis* ou *sour-*
» *bassis*, les soies de Perse les plus fines et de la meilleure
» qualité, qu'on tire du Levant. La Perse fournit une
» grande variété de soies, dont les principales, celles du
» moins qui nous sont les plus connues, se nomment
» *adrassines* au pays, et *ablagnes* en France; elles ne le
» cèdent guère pour la finesse aux *sourbastis* : *legis* (dont
» la *vourine* est la plus fine et la première qualité, et la
» *bourne*, la seconde) les plus belles après le *sourbastis*
» ou *cherbastis* : elles nous viennent ou par le golfe Per-
» sique ou par les Échelles du Levant; *housset*, qu'on tire
» par la voie d'Alep; *choufs* également par Alep, mais
» aussi par Seyde; *poyas*, soie blanche, qui nous vient
» particulièrement par Alep; *karvasy* que produit sur-
» tout la province de Ghilan, et qui arrive en Europe,
» par la voie de Smyrne. *Adrasses*, qu'on dit être les re-
» buts de chaque espèce de soie de Perse, entendant en
» ce sens: des *legis*, des *houssets*, des *choufs* et des *poyas*.
» *Adrasses*, les moindres qualités de ces soies persiennes,
» la *frize*, la *finastre* est une soie de mauvaise qualité qui
» se trouve souvent mêlée avec des soies de Perse qui se
» vendent à Smyrne. *Aggoned-bune; cheit-a-bune, maug-*
» *bune*, *assorée-bune*, *sauk-bune*, première, deuxième et
» sixième sortes de soies du Mogol; on les y divise ainsi
» en 6 classes, suivant leur espèce et qualité : *Bariga de*
» *more*, *canesse de more*, soies des Indes que les Hollan-
» dais en rapportent; *cabeca* ou *cabesse*, soies également
» des Indes, que les Portugais distinguent par les mots de
» *cabeca* et de *baville*, ou *barille*, c'est-à-dire, tête et ven-
» tre; les soies *cabeca* sont les plus fines, et la *barille*, la
» plus basse qualité; *tani* est le nom de la meilleure des
» deux qualités des soies qu'on tire du Bengale; l'autre

» nommée *mouta*, n'en est proprement que le fleuret. *Sina*»
» les soies écrues blanches de la Chine, etc. etc. (*Dic-*
» *tionnaire de Géographie Commerçante* ».)

La France tire de la soie de presque tous les pays qui en fournissent; mais il en est qui sont, pour ainsi dire, en possession de cette fourniture; tels sont l'Italie, et surtout le Piémont, la Sicile, le Levant, la Chine, etc. etc.

Italie. Cette partie de l'Europe fournit elle seule plus de soies à la France que tout le reste de l'étranger. Ces soies sont en partie travaillées et en partie crues sans être travaillées. Parme, Lucques, Modène, ne fournissent que des soies grèzes; Milan les envoie toutes apprêtées. Celles de Gênes sont aussi pour la plûpart, de la première espèce : il s'en tire cependant beaucoup aussi de grèzes. Bologne en fournit des deux sortes, c'est-à-dire, de grèzes et de moulinées et prêtes à mettre en teinture. Ces dernières, qu'on appelle *organsin de Bologne*, sont employées pour les belles étoffes de Lyon et de Tours; elles étaient, mais ne sont plus préférées aux organsins de Piémont. Ceux-ci ont le premier rang pour la finesse, la légèreté et l'égalité; les organsins de Novi, de Toscane, de Venise, du Mont-Ferrat, de Bergame, diffèrent entr'eux en beauté et en bonté, et sont tous au-dessous de ceux du Piémont; les organsins de Bergame s'en rapprochent le plus.

Sicile. Le commerce des soies est peu de chose entre cette île et la France; il est fait en grande partie par les Génois, les Florentinois, les Lucquois, qui vont les chercher et nous vendent le superflu de leurs manufactures. Les plus belles de ces soies s'emploient pour les étoffes et vont particulièrement à Tours. Les ouvriers les regardent même comme indispensables pour les étoffes bro-

chées, pour les broderies et tout ce qui demande une soie forte. Celles de Naples et de Reggio servent aux mêmes usages; les moins belles de ces dernières et de celles de Sicile sont réservées pour la couture. C'est principalement Messine qui fournit les soies de Sicile. Une partie arrive en matasse, l'autre est organsinée ou ouvrée et porte le nom *d'organsin de Sainte-Lucie*, comme nous l'avons précédemment remarqué.

Espagne. Nous en tirons tous les ans une quantité notable de soies grèzes et en matasses. On les file en France, on les dévide, on les mouline suivant la nature des objets auxquels on les destine. Les plus belles sont celles de Valence. Nos soies torses de première qualité étaient autrefois des soies d'Espagne; on les connaissait sous le nom de *soies de Grenade;* mais aujourd'hui on en fait d'aussi belles en France avec les soies qu'on y récolte.

Le *Levant.* Les soies du Levant sont toutes crues, grèzes et en matasses. On les tire principalement d'Alep, de Tripoli, de Seyde et autres ports du Levant, de l'ile de Chypre, de celle de Candie, et de quelques autres de l'Archipel, telles que Tine, Andro, Naxie. On en tire aussi de la Morée; mais la principale ville de commerce, particulièrement pour les soies de Perse, est Smyrne.

Les soies d'Alep sont des soies cherbassis ou bourines, des ardasses, des soies blanches barutines, des soies blanches de Tripoli, d'Antioche, de Belan, de Pajasse et de Mone, et des soies blanches bédonines ou arabes d'Hadenau et d'Alep.

Les soies de Seyde sont des choufs, chouffètes, barutines, tripolines et scydavis.

Celles de Chypre se nomment *chypriottes;* il vient aussi de cette ile des tripolines.

Les soies de Candie sont peu estimées parce qu'elles sont mal travaillées ; le même défaut se rencontre même dans presque toutes celles de l'Archipel. Les plus belles et les plus estimées sont celles de Therme, Tine et Zia. Celles d'Andro, de Caristo et de Vole leur sont bien inférieures et ne peuvent guères servir qu'à la tapisserie. L'île de Chio en fournit pour les velours, les damas et autres étoffes semblables. Celle de Samos en recueille qui sont assez belles et assez estimées.

Naxie ou Naxos, Tine, Andro et quelques autres îles de l'Archipel portent leurs soies à Smyrne ; c'est de cette ville et non des îles en droiture que nous les tirons. On estime à vingt ou trente quintaux la quantité annuelle de ces soies introduites en France. Elles sont jaunes et approchent fort de la soie vivaraise, mais elles sont de meilleure qualité. Les soies de la Morée sont plus fines que les précédentes et jaunes comme elles ; il n'en vient qu'une très-petite quantité.

Smyrne. Cette ville, si célèbre par son commerce, est l'entrepôt des soies du Levant et particulièrement de celles de la Perse. Les principales de ces dernières soies qui arrivent à Smyrne, sont :

1°. Les *sourbastis.* Ces soies sont jaunes ou blanches. On estime plus les dernières que les jaunes. Les unes et les autres sont néanmoins les plus fines et la première qualité des soies de Perse. Tours en emploie beaucoup.

2°. Les *légis.* Ce sont les plus grosses soies qu'on tire des précédentes ; elles servent pour trames et sont de trois sortes, savoir : les légis bourines ou vourines, qui sont les plus belles ; les légis ordinaires ou bourines qui sont de la seconde qualité ; et les légis ardasses qui sont les moindres. Les chouss sont aussi des légis. Ces deux premières sortes de soie viennent à Smyrne, de la province

de *Quilan* ou *Gilham* ou *Inguilam*, de celle de *Schirevan* et de la ville de *Schamachia*.

3°. Les *adrassines*. On s'en sert peu en France, où on les nomme *ablagnes*; elles ont la couleur et presque la qualité des *cherbastis*.

4°. Les *ardasses* ou *adrasses*. C'est le rebut des précédentes.

Les soies de Perse et du Levant servent en France, les premières qualités pour les ouvrages de Tours et de certaines fabriques de Paris, et les plus grossières pour la couture et les fils d'argent et d'or.

Chine, *Japon* et *les Indes*. La blancheur de la soie de la Chine, à laquelle nulle autre ne peut être comparée, en rend l'usage indispensable pour la fabrique des blondes et des gazes et autres ouvrages de modes. On assure cependant que dans les départemens formés des ci-devant provinces de Provence et du Languedoc, on est parvenu à donner à la soie, cette blancheur de la soie de Chine; mais ces soies blanches ne sont pas en quantité suffisante pour la consommation. Les soies de Chine viennent de la province de Tche-kiang; elles sont estimées les plus belles. Nous les connaissons sous le nom de *soies de Nankin* Elles se soutiennent toujours à vingt ou trente pour cent plus chères que les autres.

Quoique la France recueille la plus grande partie de ses soies dans les départemens méridionaux; quoiqu'on y trouve le plus grand nombre des fabriques de soieries qu'elle possède, nous ne nous contenterons cependant pas de porter nos regards sur cette partie de son territoire. Nous ferons connaître les départemens des autres régions qui cultivent le ver à soie et travaillent sa précieuse production; nous parlerons aussi des départemens et de toutes les villes qui travaillent et emploient la soie, sans néan-

moins s'occuper de l'insecte qui la produit. La nature de cet Ouvrage l'exige autant que l'importance du sujet. C'est le seul moyen de faire connaître les améliorations dont est susceptible la culture du ver à soie, son influence sur le commerce et enfin tout ce que la France pourrait en espérer.

Département de l'Allier. Des essais ont prouvé que le ver à soie s'y soutiendrait très-bien. La culture du mûrier qui réussit dans presque toute l'étendue du département, y est aujourd'hui presque totalement abandonnée. On a élevé avec le plus grand succès des vers à soie dans les environs de Moulins. Leur produit s'est trouvé d'une belle qualité. La soie pourrait donc devenir une des productions intéressantes du département de l'Allier.

Département des Alpes-Maritimes. Le commerce de *Nice*, son chef-lieu, consiste principalement en soies filées.

Département de l'Ardèche. On y fait beaucoup de soie. *Tournon* a une foire le 11 fructidor, qui est remarquable par la quantité de soie qui s'y enlève. Il s'y en vend de grèze et de double, et de chacune 2 mille 934 kilogrammes 876 grammes à 3 mille 913 kilogrammes 168 grammes (60 à 80 quintaux).

Aubenas fait, année commune, 26 mille 903 kilogrammes 250 grammes (550 quintaux) de soie. Cette ville possède une manufacture pour l'ouvrage et le dévidage; les soies qui en sortent sont très-estimées et étaient plus chères à Lyon que les autres, de près de trois francs par livre. Jusqu'en 1787, Aubenas eut cent tours à filer, et quarante moulins à ouvrer; ce qui employait annuellement 19 mille 566 kilogrammes (400 quintaux) de soie. La récolte de Viviers était, avant la révolution, de 978 kilogrammes 292 grammes (2 mille pesant).

Département du Calvados. On fabrique à Caen une assez grande quantité de dentelles de soie noire et blanche, de toutes qualités et de tous prix. Bayeux fait des blondes de soie noire. C'est dans un faubourg de Falaise que se tient la foire de *Guibray*. On trouve dans cette foire tout ce qu'on peut désirer en étoffes de soie.

Département de la Charente-Inférieure. Il tire tous les ans des ci-devant provinces de Languedoc et de Provence, par Lyon, une assez grande quantité de soie. En 1784, on estimait la valeur de celle qu'on y travaillait à 120 mille francs. On y faisait, avant la révolution, des étamines de soie, des étamines soie et laine, des camelots mi-soie, des crépons de soie, des rases mi-soie, et des peluches sur soie.

Département du Cher. La culture du ver à soie y prenait faveur avant la révolution, sur-tout dans le ci devant Sancerrois. Si les temps devenaient meilleurs, on pourrait trouver dans le voisinage de la Loire et celui de Lyon, en multipliant les plantations de mûriers sur les montagnes, un débouché facile et avantageux pour le produit de cette branche d'industrie. Plusieurs plantations considérables avaient été faites avec succès dans le territoire de Saint-Amand.

Département de la Creuse. Aubusson est la seule ville de ce département où l'on fasse usage de soie. On y emploie les grosses du département de l'Ardèche (Vivarais), qu'on fait entrer dans les tapisseries. La manufacture d'Aubusson languit dans ce moment comme une foule d'autres.

Département de la Drôme. On y élève une prodigieuse quantité de vers à soie. Le produit annuel des cocons est estimé à 3 millions. Les mûriers sont en grand nombre dans ce département, dont ils sont une des ressources. Tous les

propriétaires fonciers en cultivent, et presque tous élèvent des vers à soie. Valence fait des bas et gants de soie d'une grande beauté et d'une perfection peu commune. Le produit de cet insecte forme, à Montelimart, un article de commerce très-considérable; les cocons y sont même la récolte la plus lucrative. Cette ville a des fabriques assez nombreuses. On file et on ouvre à Crest et dans ses environs. Les soies qui en sortent sont fines et légères, et propres à la fabrication de tous les genres d'étoffes et de rubans. Elles vont aux fabriques de Lyon, Tours, Nîmes et à celles de Saint-Chamond et de Saint-Etienne pour les rubans.

En général, on récolte beaucoup de soie dans tous les départemens qui composent le ci-devant Dauphiné, principalement encore dans le Bas-Valentinois et les baronies. La manufacture de Vienne, département de l'Isère, pour le moulinage et le dévidage, est considérable: elle entretient un grand nombre d'ouvriers. On fabrique aussi dans cette ville des étamines et des burats de filoselle.

Département de la Dyle. Bruxelles, son chef-lieu, a des fabriques de siamoises sur soie et de bas de soie. Ceux-ci sont presqu'aussi beaux que les bas de Paris; ils sont beaucoup meilleurs et durent bien plus long-temps. On n'y emploie guères que l'organsin de Piémont; ce qui les rend plus chers. Dans ce département, comme dans tous ceux qui comprennent les Bays-Bas, les manufactures de soie sont encore bornées aux étoffes unies.

Département du Gard. C'est un des plus intéressans sous le rapport du commerce des soieries. Nîmes tire une quantité considérable de soies des contrées méridionales de France et de l'étranger. Une partie reste pour ses fabriques, le surplus sert à approvisionner celles des autres départemens. L'exportation, dans les années abondantes,

était estimé à 97 mille 830 kilogrammes (2 mille quintaux). Un tiers de soie reçoit dans la ville et les environs plusieurs opérations préparatoires. Le commerce intérieur de Nîmes n'allait pas à moins de 73 mille 372 kilogrammes 500 grammes (1500 quintaux), en y comprenant ce que produisent 50 ou 60 filatures de la ville, environ 24 mille 457 kilogrammes 500 grammes (500 quintaux). Le débris de ces filatures forme encore un objet de commerce assez intéressant. On en fait les filoselles, le fleuret, la fantaisie, les bourres, le capiton et autres matières propres à différens ouvrages.

La fabrique de bas de soie est considérable à Nîmes; elle entretient 3 mille métiers, dont 1 mille à la campagne. Lorsque les demandes étaient animées, cette ville occupait jusqu'à 4 mille de ces métiers. Le plus fort de cette fabrique consiste en bas, en bourre et en fleuret. Des deux mille métiers à bas qui battaient à Nîmes avant la révolution, plus de mille étaient employés pour les bas de soie. On estimait à 24 mille douzaines ce qui en sortait: chaque douzaine, composée de 2 paires de bas d'hommes, de 5 paires de bas cadets, et de 5 paires de bas de femme, pesait 1 kilogramme 233 grammes (2 livres et demie environ, poids de marc); ce qui donne pour les 24 mille douzaines, 29 mille 348 kilogrammes 760 grammes (60 milliers pesant), et une valeur de 1 million 400 mille francs, à raison de 900 francs les 48 kilogrammes 915 grammes (le quintal) de soie teinte et apprêtée.

Les étoffes de Nîmes n'ont, en général, ni l'éclat, ni la richesse de celles de Lyon: elles sont d'un goût simple. Les principales sont les peluches, les velours, les taffetas d'Angleterre et de Florence, les gros de Tours, des damas, des molletons de capiton, des serges, des étoffes mêlées, de fantaisie, fleuret, coton et fil, unies et façonnées, rayées, chinées,

chinées, satinées, etc.; enfin, de très-belles siciliennes. Nîmes fabrique encore des burats de laine et filoselle qu'elle répand en France, en Italie, en Espagne, en Piémont, en Portugal. Cette fabrique occupe un assez grand nombre d'ouvriers.

Les mouchoirs de soie qui sortent de Nîmes, sont faits à l'instar de ceux d'Espagne; il y en a de damassés et de lisérés.

Il se faisait encore à Nîmes, avant la révolution, 2 mille pièces de fleuret et padoue de 61 mètres 78 centimètres (52 aunes) chacune; la consommation de cette marchandise, composée de filoselle du pays, se fait tant en France qu'en Espagne. Il y a du fleuret depuis 1 franc 50 centimes jusqu'à 2 francs 50 centimes la pièce.

Bagnols recueille de la soie en abondance: on l'y prépare en organsin, en trame ou en poil. Ce qui en sort, forme avec Lyon et plusieurs autres villes de France un commerce assez considérable. Cette ville, dans les temps d'activité, tirait des soies, non-seulement des départemens voisins, mais encore du Piémont, du Levant; elle employait aussi des cocons de Perse.

Beaucaire, n'est guères connu que par sa foire qui est fameuse, et une des plus célèbres de France. Il s'y vend tous les ans une quantité considérable de soie et d'étoffes de soie.

Le ci-devant Alais fabriquait, en 1779, 3 mille 600 douzaines de bas de soie. Les qualités de ses soies, qui sont ou grèzes ou ouvrées ou moulinées, sont au nombre de trois. La seconde qualité en comprend deux autres sous les noms de *seconde avantagée*, et de *seconde bonne*. Les soies les plus communes servent pour les fabriques de soies à coudre, et se nomment *chiquet*. La soie était un produit de culture très-important dans tout le ci-devant

Alais; on y élevait une prodigieuse quantité de vers à soie; la culture des mûriers y était en proportion; elle est aujourd'hui presqu'entièrement abandonnée et à la veille de disparaître. Le prix de la soie ne paie plus les frais de cette culture. La soie de l'Alais qui valait annuellement 15 à 16 francs les 489 grammes (la livre), petit poids, est tombée à 5 francs cinquante centimes. Les soies de l'Alais sont fort estimées; elles sont très-connues dans le commerce sous le nom de *trames d'Alais.* Toutes celles du Vivarais et des Cévennes passent pour des soies d'Alais.

La ville d'Alais fait un commerce considérable de bas de soie et de rubans: année commune, on y faisait, avant la révolution, 3 mille 600 douzaines de bas. Les rubans étaient estimés à 100 mille francs. Une petite partie reste en France; le surplus passe en Espagne et dans l'Amérique.

La fabrique de bas de soie d'Andus est assez considérable; on les connaît dans le commerce sous le nom de bas de *Ganges.*

Saint-Hippolyte a aussi une forte fabrique de bas de soie, qui sont renommés par leur blancheur et leur beauté.

Département du Gers. Il y avait dans ce département, avant la révolution, un assez grand nombre d'ateliers considérables pour l'éducation des vers à soie. On y trouvait aussi de nombreuses plantations de mûriers.

Département de l'Hérault. Ganges, dans ce département, fait son commerce principal de bas de soie, et entretenait, pour ce genre de travail, plus de mille métiers. L'attention qu'ont les fabricans de n'employer que des soies choisies, est la cause de la grande réputation des bas de Ganges qui sont très-recherchés.

La soie est aussi un article important dans Montpellier. Béziers possède, comme Ganges, des fabriques de gants et de bas de soie.

Département de la Haute-Garonne. Toulouse qui en est le chef-lieu, fournit des damas unis tout soie et à couleurs, des damas mélangés, des serges satinées filoselle et soie, des satinades filoselle et soie, filoselle et fil, soie et fil, des serges en fleuret, des taffetas d'Angleterre et de Florence, des draps, serge et calmande de soie.

Département d'Indre et Loire. La soierie est la manufacture la plus considérable de ce département. Il faut aussi placer au nombre des parties d'industrie de l'ancienne Touraine, la culture des vers à soie : l'une et l'autre sont sur le point de se perdre. En 1785, la récolte des soies a été à près de 11 mille 250 kilogrammes 358 grammes (23 milliers pesant), et se vendit 24 francs la livre, poids commun, en écru. Ainsi ces 11 mille 250 kilogrammes 358 grammes produisirent 552 mille fr., sur quoi, retranchant la moitié pour les frais, il resta de bénéfice pour la main-d'œuvre 276 mille francs.

En 1786, la récolte fut à 13 mille 696 kilogrammes (28 milliers), qui, au même prix, valurent 672 mille fr., dont 336 mille de bénéfice.

La récolte de 1787 fut médiocre, et ne produisit que 4 mille 891 kilogrammes 460 grammes (10 milliers) de soies; le prix fut de 23 à 30 fr. les 489 grammes (la livre).

Les deux ou trois années suivantes ont été très-malheureuses.

Au surplus, les soies de la Touraine (Indre et Loire), sont reconnues pour être aussi belles que celles de Piémont : elles ont plus de nerf et sont plus légères. Les marchands de bas de Paris les distinguent des autres et les préfèrent.

Tours est avec Lyon, et Nîmes, l'une des trois principales villes de France pour les fabriques de soieries; elle est après Lyon, la ville de France où il se consomme une plus grande quantité de soie. Il y avait aussi des fabriques qui l'emportaient sur Lyon, par la qualité et le travail. On récolte dans les environs de Tours, une assez grande quantité de soie de belle qualité. Cependant cette branche d'industrie est bien déchue; les plantations sont très-négligées, les manufactures sont aussi dans l'inactivité. Tours fabriquait toutes sortes d'étoffes de soie comme Lyon, à l'exception de celles en or et en argent qui y étaient beaucoup moins communes. Ses étoffes brochées sont les dauphines, les gros de Tours, les moires pour meubles et les serges. Les liserées sont les raz de Sicile, les carolines et les satins; les façonnées sont les damas, les damassées pour vêtemens, et les damas pour meubles en deux ou trois couleurs. On faisait de ces damas de tous prix et de toutes qualités. Enfin ses étoffes unies, sont les peluches, les pannes, les raz de Saint-Maur et de Saint-Cyr, les velours à la reine, les serges croisées et cannelées, les gros de Tours pour rideaux et housses de lit, les droguets et les pouds de soie.

Les matières de ces étoffes venaient à Tours du Levant, du Piémont, de l'Italie, de Sicile et des départemens de la Drôme, de l'Isère, du Tarn, du Var, etc. On en tirait aussi de Beaucaire. Les étoffes s'exportaient en Allemagne, en Hollande, etc. Une grande partie se consommait à Paris.

On faisait encore à Tours, avant la révolution, des ceintures de prêtres et des rubans de soie de toutes espèces.

Amboise avait des manufactures qui fabriquaient des satins, de la moire, et quelques autres étoffes de ce genre, mais elles sont presque toutes tombées.

On récolte aux environs de Chinon une assez grande quantité de soies qui portent dans le commerce le nom de *soies de Tours*.

Département de l'Isère. (Voyez *département de la Drôme.*)

Département de la Loire. Saint-Etienne, si connu par ses manufactures d'armes et de quincailleries, possède aussi des manufactures considérables de rubans de soie, et du padoue de fleuret; peut-être sans la révolution, cette branche d'industrie serait-elle la première de cette ville. L'introduction des métiers à la *Zurichoise* avait singulièrement contribué à son accroissement. En 1788, le commerce de rubans de Saint-Etienne allait à 10 millions.

Saint-Chamond fait aussi un commerce considérable de soie et de rubans. On y mouline de la soie pour Paris, Lyon et Saint-Etienne. La fabrique de rubans réunit tous les genres possibles.

Département du Lot. On y fabrique des étoffes de soie, sur-tout à Montauban; il y a même une étoffe particulière à cette ville, et qu'on nomme *gros de Montauban*. Les autres sont des satins unis, des raz de Saint-Cyr et des serges croisées. On y fabrique aussi beaucoup de bas de soie. Montauban a des moulins pour le tordage et le moulinage, qui travaillent quelquefois pour le compte des fabricans du ci-devant Languedoc. Les soies qu'on emploie dans la ville se vendent pour Lyon et pour Paris. La récolte de cette matière, de 15 à 25 kilomètres (3 à 5 lieues) à la ronde, produisait au moins 300 mille francs.

Département de la Lys. On n'y emploie qu'une très-petite quantité de soie. Bruges en consomme la plus grande partie pour des siamoises.

Département de la Marne. Suippes, dans ce départe-

ment, fait des jarretières en laine et soie, qui sont très-estimées.

Département de Mayenne et Loire. Saumur cultive le ver à soie, et vend par an pour 25 à 30 mille francs de soie. Ce commerce, qui pouvait y devenir plus important, a diminué des deux tiers depuis la révolution.

Département de la Moselle. On y fait, sur-tout à Metz, de très belles gazes unies à fleurs et noires. Cet objet n'est pas aussi suivi qu'il le mérite; il pourrait faire une branche importante de commerce pour cette ville. On emploie pour ces ouvrages des soies du pays Messin, qui y sont très-propres.

Département du Puy-de-Dôme. On y fabrique des dentelles de soie, qu'on nomme *blondes de soie*; il y en a de blanches et de noires. Clermont-Ferrand possède une manufacture de bas de soie. Les soies de ce département et celles du département du Cantal, sont très-connues sous le nom de *soies d'Auvergne*. Elles étaient recherchées à un prix avantageux, et fort estimées des négocians de Lyon: elles valaient encore, en l'an VII, 26 francs la livre, et 33 à 34 francs, toute tissée et organsinée.

Département des Basses-Pyrénées. Les plantations de mûriers s'y multipliaient avant la révolution; on y élevait une certaine quantité de vers à soie; mais trop peu pour faire un objet de commerce. Ceci suffit pour faire juger de ce qu'on pourrait espérer de la culture du ver à soie dans ce département.

Département du Rhône. Beaucoup de personnes s'occupaient du ver à soie; les plantations de mûriers n'y étaient pas rares; mais tout cela ne formait point un objet particulier de commerce: en général on recueille très-peu de soie

dans le département du Rhône, qui comprend le ci-devant Lyonnais, et cependant Lyon est un des lieux du monde où il se fait un plus grand commerce de cette riche production. Cette ville est comme une espèce d'entrepôt où sont conduites les soies du Levant, d'Italie, d'Espagne etc. qui sont destinées pour la France, et où viennent puiser Paris, Tours, et les autres villes de la République, qui ne recueillent point de soie et possèdent des manufactures de soieries. Presque toutes les soies du Levant et d'Espagne viennent *grèges* à Lyon. Les premières se façonnent pour la couture; les plus fines de cette espèce vont aux fabriques de Tours avec celles d'Espagne et de Sicile. Paris, Reims, Amiens ne tirent, pour leurs manufactures, qu'environ le tiers des soies d'Italie qui viennent à Lyon; les deux autres tiers, composées des premières qualités, se consomment dans les manufactures de Lyon. Cette ville tire aussi de Zurich des soies et des fleurettes. Les étoffes d'or, d'argent, et de soie de toutes sortes en uni et en façonné, forment la branche la plus considérable de son commerce. Lyon, comme nous l'avons dit plus haut, employait avant la révolution, 18 mille métiers qui consommaient annuellement, tant pour l'uni que pour le façonné des différens genres, 489 mille 150 à 566 mille 980 kilogrammes (10 à 12 mille quintaux) de soie, dont un tiers en soies nationales. Le façonné que plusieurs causes avaient déjà fait tomber, et que l'uni remplaçait peu-à-peu, occupait encore près de 6 mille métiers. Les soieries employaient le cinquième de la population totale de Lyon, et formaient la moitié de la valeur totale de ses exportations.

La fabrique de Lyon a deux genres principaux d'étoffes, l'uni et le façonné.

L'uni ou plein renferme les taffetas, les raz, les satins,

les gros, les velours unis, les pouds de soie, les moirés, les cannelés, etc.

Le façonné comprend le grand et le petit riche; les étoffes en particulier, sont les damas, le broché, le satin à deux ou trois las; le droguet liseré, le taffetas broché, la péruvienne, la prussienne, la lustrine, la dauphine, la moire façonnée; les velours coupé-frisé, à la reine, à fond d'or, à deux côtés, etc.; les sirsakas, les karankas, les batavias, et plusieurs autres étoffes façon des Indes. Il n'y a pas de manufacture au monde qui puisse rivaliser avec Lyon pour les velours ciselés, de quelque manière que ce soit.

Les galons et les bas de soie sont aussi une branche intéressante de commerce dans cette ville; mais ni les bas de Lyon, ni ceux de Paris et de Nîmes, ne valent ceux de Turin, qui ont de plus l'avantage d'être moins chers.

Département des Bouches-du-Rhône. On trouve à Aix quelques manufactures de diverses étoffes de soie; il s'y fait aussi de très-beaux velours. Marseille a des manufactures de bas de soie. Cette ville reçoit la plupart des soies du Levant, de la Sicile, etc.; elle exporte aussi chez l'étranger une grande quantité de cette matière manufacturée. Orange récolte des soies d'une belle et bonne qualité; les manufactures de la ville en emploient une partie, l'autre s'exporte pour les diverses fabriques de la France, après avoir été ouvrée, soit en organsin, soit en trame. Il y a plusieurs filatures, dont les débris sont préparés dans Orange même et occupent 5 à 600 personnes.

Département du Bas-Rhin. On y fait de très-beau velours de soie.

Département de la Roër. Quelques endroits ont pour travail principal le filage de la soie pour la couture. Colo-

gne emploie au filage un assez grand nombre d'ouvriers.

Département de la Seine. Paris fait, quoiqu'en petite quantité, des taffetas, des peluches, des gros de Tours, des moires brochées pour robes et meubles; des brocards, de petites étoffes pour vêtemens d'hommes, des ferrandines, des raz de veuve, blancs et noirs; des prunelles de soie blanches, des prunelles noires; vraie galette de soie teinte en couleur de fleur de grenade, connue sous le nom d'*écarlate des Gobelins*, etc. etc. Toutes ces étoffes sont d'une assez bonne qualité; les galons de soie qui comprennent tout ce qui entre dans l'ameublement et l'équipage, forment avec la bonneterie de soie et les rubans de soie et de bourre de soie une des branches d'industrie et de commerce les plus considérables de Paris. On y fait aussi et dans ses environs une assez grande quantité de blondes et de dentelles noires; il s'en consomme beaucoup moins qu'on n'en exporte. Paris emploie pour ses fabriques de galons, de rubans et de toutes sortes d'agrémens, une quantité prodigieuse de soie en bottes. Cette ville en tire encore plus qu'elle n'en consomme, parce qu'elle approvisionne dans ce genre beaucoup de fabriques des départemens. Mais c'est sur-tout par ses bas de soie que Paris mérite d'être connu avantageusement dans le commerce; quoiqu'inférieurs à ceux de Turin, ils sont très-estimés et tiennent le premier rang parmi tous ceux de France. La qualité des matières de confection assure aux fabricans leur supériorité dans ce genre de travail. Peu de fabriques vont de pair en France avec celles de Paris, pour les bas; les blancs qui sortent de cette capitale sont constamment beaux et de première qualité. Les bas de soie noirs l'emportent sur tous ceux connus, et doivent cet avantage aux eaux de la Seine, qui jouissent de la propriété d'aviver cette couleur. Paris, avant la révolution passait pour consommer,

année commune, valeur approximative, pour 5 millions de soieries.

Département de la Seine-Inférieure. Rouen fabrique beaucoup d'étoffes mi-soie, soie et laine, soie et fil, soie et coton. Elles formaient autrefois un article très-important de son commerce et employaient plus de huit cents ouvriers; la consommation s'en faisait en France, surtout à Paris; il s'en exportait aussi chez l'étranger; mais ces matières ne sont presque plus demandées, et si peu, qu'elles forment à peine le vingtième de ce qu'elles étaient. Elles sont très-estimées et supérieures à celles de Limoges. On les emploie pour meubles et vêtemens.

Département de Seine et Oise. La manufacture de soierie de Dourdan, est très-considérable; il en sort des gants, des mitaines, des bas tricotés et à l'aiguille. On y fait surtout beaucoup de bas à côtes de toutes qualités.

Département de la Somme. On fabrique, dans tout ce département et dans toute la ci-devant Picardie, des étamines mi-soie, et des alençons de deux, trois et quatre soies. Amiens tire ses soies par Lyon, du ci-devant Languedoc, de la Provence, et même du Piémont. On estimait, en 1784, la valeur de ce qu'elle emploie, à 120 mille francs; il en sort des étamines avec soie, des rases de soie, des peluches sur soie, des camelots mi-soie, des crépons avec soie et des étoffes mélangées de laine, de poil de chèvre et de soie.

Département du Tarn. La soie y est, ainsi que dans tout le ci-devant Languedoc, un objet très-important de commerce et d'industrie. On faisait monter la récolte du Languedoc, année commune, avant la révolution, à 1 million 467 mille 450 kilogrammes (30 mille quin-

taux) de coques, qui, converties en soie, donnaient 146 mille 745 kilogrammes (trois mille quintaux) de soies grèzes, suivant l'usage de compter 4 kilogrammes 891 grammes (dix livres) de cocons pour 489 grammes (une livre) de soie. On tire de ces cocons, trois qualités de soie; la première est l'organsin qu'on fait aujourd'hui aussi beau que celui de Piémont; mais on en fait trop peu pour causer une diminution assez considérable dans le commerce de celui de Piémont. La seconde qualité s'appelle trame d'Alais. Presque tous les cocons de Languedoc sont employés à tirer cette qualité de soie. Il en reste dans le pays, une partie pour les fabriques de bas et la trame des étoffes; le surplus en sort et fait l'objet d'un commerce considérable Les soies qui excèdent la consommation, vont à Lyon qui en retient une partie et fait passer l'autre dans le reste de la France. Elles montent à environ 73 mille 372 kilogrammes 500 grammes (15 cents quintaux).

La troisième qualité de soie qu'on tire dans le ci-devant Languedoc se nomme soie double. On l'extrait des coques les plus grossières. Elle sert à la couture.

La récolte en cocons fut, dans l'an 9, de 39 mille 132 kilogrammes (800 quintaux) dans le seul département du Tarn. En 1789, l'exportation à l'intérieur de la France, fut de 1 million 200 mille francs. L'importation en soieries de Lyon et de Marseille fut, dans ce département, à la même époque, de 600 mille francs. La culture du ver à soie et du mûrier, considérable autrefois dans Lavaur et ses environs, est aujourd'hui réduite à rien.

Il n'y a guères, dans tout le ci-devant Languedoc (l'Ardèche, le Gard, l'Hérault, la Haute-Garonne, le Tarn), que Nîmes où l'on fabrique des étoffes de soie (*Voyez*, pour les espèces et leur qualité, *département du*

Gard). La chaîne est presque toujours d'organsin de Piémont, et la trame, celle d'Alais; l'organsin prêt à être mis en œuvre, teint, apprêté, etc. revient à 30 francs les 489 grammes (la livre). On le tire de Lyon sans être teint et seulement ouvré. La trame, toute apprêtée, revenait, en 1788, à 18 fr., environ, les 489 grammes.

Les autres villes de ces départemens fabriquent des étoffes mêlées de soie et de différentes matières, telles que burattes, filoselle et laîne; des mignonettes, des ferrandines; des griselles, soie et laine; des papelines, soie et filoselle; des bourres, soie et fil, etc. etc. Presque tous les bas de soie du ci-devant Languedoc passent et se consomment en Espagne, en Flandre, en Allemagne et en Piémont. Ceux de fleuret ne font pas de sensation dans le commerce: il s'en fait à peine 6 mille douzaines qui se consomment toutes dans le pays et les départemens environnans.

Département du Var. Il s'y trouvait, avant la révolution, un grand nombre de mûriers, et l'on y élevait quantite de vers à soie, comme dans toute la ci-devant Provence. Salernes fournissait annuellement 1 mille 222 kilogrammes 875 grammes à 1 mille 467 kilogrammes 450 grammes (25 à 30 quintaux) de soie. Leur réputation provient, dit-on, de la propriété qu'ont les eaux du pays de donner, non-seulement de la blancheur, de l'éclat, mais encore du moelleux et de la légéreté. Salernes trouvait un débouché de ses soies dans les foires de Beaucaire, où elles étaient toujours 2 à 3 fr. de plus haut prix que les autres. On trouvait à Trans plusieurs ateliers pour le dévidage et le tirage de la soie; deux travaillaient considérablement. La soie qui sort de Trans est en organsin. Cette matière formait aussi un article considérable dans le commerce de Grasse.

Le commerce de soie est à peu près nul aujourd'hui dans le département du Var. Le contre-coup s'est étendu jusque sur les mûriers, qu'on a arrachés avec un empressement égal à celui qu'on mit, il y a soixante ans, à les planter.

En supposant que l'influence du Gouvernement parvînt à rappeler le goût des étoffes de soie, il faudrait beaucoup de temps avant que le département du Var et les autres départemens méridionaux pussent fournir aux manufactures de soieries la quantité de soie qu'ils fournissaient il y a 20 ans.

Les soies les plus belles de la ci-devant Provence allaient à Lyon. Les autres restaient pour la confection de quelques étoffes, comme des bourres de Marseille, des satins chinés, des taffetas dits d'Avignon, et des bas de Nîmes.

Département de Vaucluse. On estimait la totalité des soies du ci-devant comtat Venaissin et du territoire d'Avignon à 585 mille 980 ou 684 mille 810 kilogrammes (12 ou 14 mille quintaux) par an. Cette matière, qui fait le principal commerce du département de Vaucluse, occupait beaucoup d'ouvriers à Avignon. L'activité du peuple pour le travail de la soie faisait monter dans cette ville le prix des cocons; on les y payait toujours 2 à 3 s. (10 à 15 c.) de plus par 489 grammes (une livre), que dans les autres départemens.

Le tirage y est en général mauvais, et l'est tellement, que le déchet des soies d'Avignon, va de 10 à 15 pour 100 quand on les mouline. Les soies ordinaires s'y vendaient 12 à 13 francs les 367 grammes (la livre, qui n'y était que de 12 onces), par conséquent 20 à 22 sous (100 à 110 centimes) les 31 grammes (l'once), tandis que dans

la ci-devant Provence elles se vendaient 27 à 28 sous, (1 fr. 35, à 1 fr. 40 centimes).

On faisait monter, avant la révolution, le nombre des tours à Avignon à 700; et celui des moulins à filer à 100. Leur produit était estimé à 14 mille 674 kilogrammes 500 grammes (300 quintaux) d'organsin, et à 24 mille 457 kilogrammes 500 grammes ou 29 mille 349 kilogrammes (5 ou 600 quintaux) de trame. Ce qui s'employait de soie dans le pays, entretenait environ mille métiers qui, pour la plupart travaillaient des petits taffetas à carreaux ou à raies, qu'on appelle *florences*, ainsi que d'autres taffetas plus légers, qu'on nomme *demi-florences*; les autres étoffes sont des gros de Tours, des serges, des droguets, etc. Il y avait à la même époque 70 métiers à bas, et 50 montés pour les rubans unis. Tous ces objets étaient estimés 2 millions 200 mille fr. savoir :

En étoffes de soie de toute espèce	2,000,000 fr.
En rubans	70,000
En bas	130,000
TOTAL............	2,200,000 fr.

Le commerce de soie est très-considérable à l'Isle, ainsi que le travail de cette matière, qu'on récolte en grande quantité dans les environs. On l'ouvre dans la ville et dans les villages environnans, pour l'envoyer à Lyon et à Paris.

Pioleng a des filatures et fait son principal commerce de la soie.

Département de la Vienne. On y fabriquait des étoffes fil et soie, des draps de soie, etc.; mais cette partie y est bien déchue, sur-tout celle des draps. On y trouvait aussi comme dans tout le Poitou, quelques plantations de mûriers et des ateliers pour l'éducation du ver à soie.

L'industrie de Poitiers comprenait des fabriques de drap de soie et de fil et soie.

Département de la Haute-Vienne. Limoges a des fabriques d'étoffes mi-soie, soie et fil et soie pure.

Département de l'Yonne. On y fabrique des bas de soie ainsi que dans tous les départemens qui comprennent la ci-devant Bourgogne, mais en très-petite quantité.

Sur le Commerce de Soie de Lyon.

On lit dans un Mémoire du citoyen Delabrousse, consigné dans la *Feuille du Cultivateur* (Introduction p. 353), que la France fait chaque année, plus de 7 millions 335 mille kilogrammes (15 millions) de soie; qu'elle est obligée d'en tirer autant de l'étranger, pour alimenter ses fabriques; qu'il y a en France peu de personnes qui aient l'art de faire de la soie pour l'organsin; que si la soie, dans sa première fabrication, était bien travaillée en France, on pourrait en faire l'organsin, et gagner le prix considérable que les Piémontais tiraient de nous, argent comptant. Nous ne croyons pas que cette assertion soit tout-à-fait exacte; il est vrai qu'on tirait du Piémont beaucoup de soie, pour argent comptant, mais c'est plutôt au défaut de quantité qu'au défaut de qualité qu'on doit attribuer la cause de ces importations, et nous sommes d'autant plus fondés dans notre observation, que les soies du cru de France ont toujours passé pour être les plus belles du monde, qu'il n'y a pas d'organsins comparables à ceux des ci-devant provinces du Vivarais, du Dauphiné et de la Provence. Les trames du ci-devant Dauphiné, de la Provence et du Languedoc l'emportent sur celles de l'étranger; ainsi la France n'a rien à désirer ni quant à l'art de mettre la soie en valeur, ni quant à la qualité de la soie;

Mais ce qu'elle récolte de cette matière première, était loin de suffire aux besoins de ses manufactures ; elle était obligée d'appeler à son secours les organsins du Piémont et de Bergame ; les trames de Vienne et de Parme, et les petites soies des Deux-Siciles et du Levant. Ces soies étrangères et sur-tout celles du Piémont et du Milanais n'étaient payées qu'en numéraire. Il est donc bien important d'encourager la culture du mûrier, l'éducation des vers à soie et la filature ; mais il faut du temps pour que ces soies aient produit un résultat ; et jusques-là puisqu'il est impossible de se passer des soies étrangères, peut-être le Gouvernement devrait-il tolérer la sortie du numéraire nécessaire pour les acquitter ; ce numéraire sort d'ailleurs en fraude, et les profits du fraudeur font hausser le prix de la soie. Le Gouvernement ne s'appercevrait pas de cet écoulement; l'Allemagne et le Nord le rempliraient abondamment en soldant les marchandises manufacturées que nous leur fournissons à notre tour.

Avant la révolution, ainsi que nous l'avons dit précédemment, les soieries de Lyon employaient dix-huit mille métiers, tant pour l'écru que pour le façonné des différens genres. Elles consommaient annuellement 489 mille 150 à 566 mille 980 kilogrammes (10 à 12 mille quintaux) de soie.

En 1788, il existait dans Lyon 2,700 métiers de gaze et de crêpi. Le résultat général s'élevait à 5 millions de fabrication ; le nombre des métiers de cette espèce se trouve réduit aujourd'hui à 400. Cet état de situation, de même que les états suivans, sont de l'an 9 ; le nombre des métiers de passementerie s'élevait autrefois à 2,700 ; il n'est pas maintenant de 300. La broderie occupait 6000 individus, elle en occupe aujourd'hui 600.

On cultive peu le mûrier dans ce département, et cela est

est d'autant plus surprenant, que la prospérité de Lyon a pour base la culture de cet arbre. On essaya, en 1760, la culture du mûrier et l'éducation des vers à soie : on fit quelques plantations qui réussirent ; cependant cette culture a depuis, été généralement abandonnée ; il serait à désirer qu'elle fût reprise, sur-tout lorsqu'on considère que la France ne produit pas la moitié des soies nécessaires pour alimenter ses manufactures ; on a fait, à la vérité, des plantations, mais qui ne donnent encore que des espérances. La négligence, à cet égard, est l'effet d'une opinion accréditée parmi les habitans qui pensent que le Lyonnais est trop froid pour la culture du mûrier. Cette opinion paraît être un préjugé populaire fondé d'abord sur quelques faits accidentellement et localement vrais, confirmés ensuite par de faux systèmes sur les rapports entre les différentes branches de l'industrie agricole et manufacturière, et nécessairement démenti par la latitude à laquelle correspond ce département. L'importation de la soie étrangère, en temps ordinaire, était de 25 millions. Une grande partie manufacturée, par nous, repassait à l'étranger.

Le *Kermès*, *graine d'écarlate*, ou *graine de kermès*, provient d'un insecte qui se fixe et meurt sur les feuilles du chêne vert. On en récolte en France dans les départemens qui comprennent le ci-devant Languedoc et la Provence, sur-tout dans le département du Gard ; parce qu'il s'y rencontre beaucoup d'yeuses ou chênes verts. Le kermès entre dans le commerce de Nîmes ; mais c'est surtout en Pologne que cet insecte abonde. On en faisait autrefois d'amples récoltes. La découverte de la cochenille a fait singulièrement tomber cette matière, dont les Polonais font cependant encore des exportations assez notables dans les autres parties de l'Europe. La solidité et l'inalté-

rabilité de cette couleur doivent faire regretter qu'elle ne soit pas plus en usage. Le rouge de sang des anciennes tapisseries lui est dû. L'écarlate demi-graine est le résultat de la combinaison de la garance et du kermès. Enfin cette matière donne en médecine le nom à quelques médicamens composés dans lesquels elle entre; telle est la *confection alkermès* où elle est absolument inutile : le sirop de corail en contient aussi.

La *Noix de galle* est le produit de la piqûre d'un insecte. Celle qui entre dans le commerce vient sur les chênes; mais pas sur toutes les espèces de cet arbre, ni dans tous les pays; celui qui porte les galles s'appelle *robre* ou *rouvre*, et croît en France dans les départemens de la ci-devant Provence, de la Gascogne, etc. etc.

Les noix de galle que nous recueillons ne valent pas celles du Levant et sont moins bonnes pour la teinture. La quantité qu'on en recueille dans le Levant est si considérable, que Smyrne seule nous en fournit par an plus de 489 mille kilogrammes (un million pesant).

Il serait à souhaiter qu'on s'occupât à tirer parti des galles du saule, du platane, du peuplier, du buis, et d'autres plantes; car il n'est pas douteux qu'elles ne puissent devenir utiles.

Le principal usage des noix de galle est réservé pour les arts, pour la teinture du grand et sur-tout du petit teint; les corroyeurs et autres ouvriers en cuirs en font aussi usage. On en emploie beaucoup pour la fabrication de l'encre; les chimistes en font grand cas, comme réactif dans l'examen des eaux minérales. Les galles de France servent aux teinturiers à former en soie le noir écru.

L'Araignée. Des savans ont cherché à tirer parti du fil de l'araignée, et leur entreprise a été couronnée de succès. On a vu des gants, des bas de soie d'araignée; mais le

commerce ne pourra jamais rien tirer de cette matière, pour les raisons suivantes : 1°. On ne saurait dévider cette soie ; on ne peut que la carder, et elle rentre alors dans celles de tous les vers qui en filent de cette espèce. 2°. Il n'y a que les femelles qui fassent des coques ; ce qui suppose un double d'araignées. 3°. Il faut nourrir chaque insecte en particulier. 4°. Il faut douze coques de ces araignées pour faire le poids d'une de ver à soie, et il faut douze de nos araignées de jardins pour une de cave. Mais ces coques souffrent un déchet des deux tiers, parce qu'elles enveloppent tous les œufs de l'araignée. Il faudrait donc par conséquent 280 coques au moins, de nos araignées de jardins, pour donner le même poids de soie qu'une seule coque de ver à soie, d'où il suit, qu'à peine pourrait-on retirer 489 grammes (une livre) de soie de 664 mille araignées.

Les *Cantharides* abondent sur le frêne. Il suffit pour en faire la récolte, de secouer l'arbre. Ce n'est guère que dans les contrées chaudes qu'on s'en occupe ; on y en ramasse une grande quantité, on les fait périr dans le vinaigre : on les fait sécher, on les broie, et on les met dans le commerce. Leur effet vésicatoire est connu de tout le monde. Elles sont, en médecine, un médicament précieux, mais qui exige de la part du médecin qui l'emploie une très-grande circonspection dans son administration.

PRODUCTIONS VÉGÉTALES.

Avis. La trop grande abondance des matières n'a pas permis de placer ici la description des *Productions végétales*. (Voyez cette Partie, tome VII, pages 205 *et suiv.*)

FIN DU PREMIER VOLUME.

TABLE
DES ARTICLES

CONTENUS DANS CE PREMIER VOLUME.

FIN DE LA TABLE DU PREMIER VOLUME.

Lk0

ERRATA DU TOME I.

Page 4, ligne 29 du Tableau; Eure et Loire, *lisez par-tout* Eure et Loir.

—— 17, —— 1re. de la Note. *Voyez dans ce Volume*, lisez *Voyez dans les Volumes V et VI.*

—— 46, —— 25 du Tableau. Leictour, *lisez par-tout* Lectoure.

——111, —— 6 de la 3e. colonne du Tableau. Simmeren, *lisez* Simmern.

——142 à 143, —— 43, 987, 515, 63, *lisez* 43, 987, 513, 63.

——145, —— 12, par plusieurs rivières. Ce Département; *lisez* par plusieurs rivières, ce Département, etc.

——243, —— 22, pour l'importance, *lisez* pour l'importation.

—— *ibid.* —— 27, détruit l'ouvrage, *lisez* détruit son ouvrage.

——269, dernière ligne; et appelée, *lisez* et appelé.

——279, au total; 6,084, 560, *lisez* 6,084, 500.

